Книга о Сакэ

Технология изготовления сакэ

Как хранить и пить сакэ

Путь сакэ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Книга знакомит читателей с историей сакэ, дает представление о характерных приемах его приготовления, содержит рецептуру наиболее популярных и вкусных напитков.

- А. С. Альшевский
  -
  - ВВЕДЕНИЕ
  - 1. ИЗ ЧЕГО ДЕЛАЮТ САКЭ
  - 2. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ САКЭ
  - 3. КАК ХРАНИТЬ И ПИТЬ САКЭ
  - 4. ДЕНЬ САКЭ
  - 5. ПУТЬ САКЭ

А. С. Альшевский
Книга о сакэ

Технология изготовления сакэ

Как хранить и пить сакэ

Путь сакэ

ВВЕДЕНИЕ

Пройдя с десяток континентов,
Полубожественный герой,
А проще говоря, Улисс,
Решил посеять добрый рис
На поле, что отбил он у воды.
И с этого зеленого пространства
Он не хотел собрать себе еды.
Его мотивы пели о другом:
О там, теперь ему уже родном,
Напитке, обучающем расти,
Который он попробовал в стране,
Где сакура успела зацвести
До наступленья призрачного лета.
Напиток сей зовут сакэ.
Он не оставит нас в беде.
Его могучий голос нам покажет
Кратчайший путь к спасающей звезде.

Автор стихов — Альшевский Петр Александрович

Япония! Для нас это слово звучит привлекательно и загадочно. Действительно, загадка: как страна, где нет ни нефти, ни газа, где сплошные тайфуны и землетрясения, где не понаслышке знают, что такое атомная и водородная бомбы, обеспечивает себя и светом, и отоплением, и горячей водой в любое время суток, в любое время года? Где, придя в гостиницу, вы можете получить из рук администратора письменное уведомление о том, что с 2.53 до 3.17 будет отключена горячая вода и администрация приносит глубокие извинения за

причиненное беспокойство (и это глубокой ночью, да на несколько минут-то… хотя, если вы как раз в это время имеете обыкновение принимать ванну, то это и вправду беспокойство, за которое надо приносить извинение и непременно в письменном виде). Где наступление осенне-зимнего сезона не вызывает сначала искреннего удивления, а затем панику во всех эшелонах власти и массовый героизм населения, городского и сельского. Где слыхом не слыхивали о «северном завозе» (хотя сам север и имеется) и прочих объективных, разумеется, проблемах, характерных дня некоторых стран, не обделенных, в отличие от них, природными ресурсами. Многие, кто подолгу службы, кто из любопытства, пытаются отгадать загадку: как из ничего получается все, да еще как получается, в том числе всякие там «Сони», «Панасоники», «Тоеты» или чего попроще. Есть наверняка и такие, кто уже разгадал этот ребус, разложил по полочкам составляющие японского чуда, отчитался перед кем следует и, решая другие задачи, обобщая иной опыт, уже мчится все дальше, дальше, дальше…

На одной из таких полочек, без всякого сомнения, «лежит» и самобытность японцев, вернее, их поголовное умение сохранять созданное и не ломать природу, а приспосабливаться к ней. Интересно, это умение врожденное или привнесенное? Если привнесенное, то не все потеряно и для нас. Останется лишь разобраться в том, кто, как и откуда привносит…

Одним из важнейших проявлений этого умения, ценнейшим наследием, которое бережно передается из поколения в поколение, является культура японского национального напитка под названием сакэ. Наверняка это слово известно многим, но что скрывается за ним, каково его внутреннее содержание? Подумаешь, бином Ньютона, скажут некоторые, раскрывая «Большой энциклопедический словарь». Найдем статью «сакэ», и мигом все сомнения развеются. Но, к сожалению, сколько ни ищи, такой статьи не найдешь. И это в «Большом энциклопедическом словаре»! Там есть все: каратэ и кабуки, икебана и Сэй Сёнагон, само собой, один из основателей коммунистической партии Японии Сэн Катаяма, и даже рисовые бунты японских трудящихся. А вот любимейшего напитка этих самых трудящихся и нет!

А если посмотреть на проблему пошире и выйти за энциклопедические рамки? Должны же быть и другие источники. И они есть, правда, у кого хватит терпения с ними возиться? А у кого хватит, вполне может сложиться мнение, что сакэ — продукт дистилляции (попросту — водка) и пьют его (продукт) непременно горячим. Ну а как только это мнение сложится, так

сразу станет ясна причина нашего некоторого экономического отставания от соседей. Ведь проявить эту самую национальную самобытность японцев в России будет не то что сложно, а просто невозможно: одно лишь упоминание о горячей водке резко ухудшит трудовой настрой и самочувствие дееспособного россиянина на долгое время, а может быть, и навсегда. С генетическим наследием не шутят! И тогда — прощай «Шарпы» и «Хонды» отечественного производства. Да, мы пока на такие жертвы, даже ради подъема родной экономики, пожалуй, не готовы.

Для того чтобы развеять столь превратное мнение об этом замечательном напитке, которое вдруг возьмет и возникнет у любознательной части нашего населения, и предназначена эта, с позволения сказать, книга, прочитав которую, вы, уважаемый читатель, сможете понять, что сакэ — это не совсем вино и совсем уж не водка. Именно с этой целью в самом начале книги довольно подробно рассматривается технология производства сакэ, так как рассуждения о тех или иных аспектах сакэ будут воспринимаемы читателем только тогда, когда он будет четко представлять суть объекта этих рассуждений. И здесь, помимо прочего, возникает проблема терминологии, т. е. совокупности терминов какой-либо области деятельности человека (к таковой смело можно отнести и сакэделие). Ведь литературы по этому вопросу практически нет. А без нее не то что совокупности, но и отдельных терминов не будет. И действительно, откуда их взять-то? Лишь по этой причине многие термины в этой книге носят (вынужденно!) оригинальный характер, вытекающий из смысла соответствующих японских выражений. Кстати, последние, чтобы не перегружать текст всяческой абракадаброй и не пугать неподготовленного читателя, отвлекая его от благородного дела знакомства с достижениями японской цивилизации, в основной массе своей не приводятся.

Японский закон о налоге на спиртные напитки относит сакэ к сброженным и отфильтрованным напиткам, основным исходным сырьем которых являются рис, рисовый солод и вода. И вот вам термин — солод. Как известно, солод — продукт искусственного проращивания зерен злаков, содержащий активные вещества — ферменты. Они расщепляют крахмал на сахара, которые в дальнейшем сбраживаются дрожжами в спирт. В сакэделии также существует необходимость осахаривания крахмала риса (сахара-то в нем — кот наплакал). Для этого предназначаются ферменты, которые образуются в результате жизнедеятельности плесневых грибков. Поэтому рисовый солод по сути своей — всего лишь заплесневелый рис, но поскольку функционально он совершенно

идентичен обычному солоду из злаков, то в тексте использован термин «рисовый солод». Следует еще раз подчеркнуть, что осахаривающие ферменты образуются в нем не в результате проращивания рисовых зерен, а в процессе «поедания» содержащегося в них крахмала плесневыми грибками. Вот такие дела, вот такие терминологические подходы…

В заключение просто необходимо отметить и рельефно выделить главную, пожалуй, особенность сакэделия, в корне отличающую его от технологии получения других спиртных напитков: если процессы осахаривания крахмалосодержащего сырья и спиртового сбраживания сахаров, например, в водко- и пиводелии разделены как во времени, так и в пространстве, то в сакэделии осахаривание и брожение протекают одновременно и в одном объеме. Во дают японцы! Да кто ж и как до этого додумался?

1. ИЗ ЧЕГО ДЕЛАЮТ САКЭ

РИС

«Ямада нисики посеяв,
Мы снаряжаем караван,
Что развезет наш урожай
По самым разным адресам:
В страну людей,
В страну теней,
И даже в вышние миры.
Его там сварят, а потом
Дадут бескрайние пиры,
Чей звон заставит старых мастеров
Смахнуть с ресниц счастливую слезу.
Ведь этот смех их оправдает седину
И сделает работу не напрасной».

Рис является основным и самым любимым продуктом питания японцев, которые четко представляют себе, что вкусный в еде рис не значит вкусное сакэ из этого риса, а, скорее, наоборот. Если для любителя плова, рисовой каши или суси наибольшая ценность заключается в оболочке рисового зерна, богатой белками, жирами и различными витаминами, то для сакэдела — в сердцевине зерна, содержащей большое количество крахмала, источника спирта в сакэ.

Первая особенность сакэйного риса по сравнению с кулинарным — крупнозернистость и большой вес. Если сравнить вес 1000 неочищенных зерен типичных сортов сакэйного риса («Ямада нисики», «Омати») с аналогичным весом типичных сортов кулинарного риса («Косихикари», «Сасанисики»), то первый составит 27–29 г, а второй — 22 г. Крупнозернистый рис хорошо шлифуется, а сердцевина его зерен богата крахмалом. Сакэйный рис хорошо разваривается и поглощает влагу, а мицелий плесневых грибков легко проникает в его сердцевину.

Для формирования ярко выраженной сердцевины рисового зерна сакэйный рис должен выращиваться в междугорьях и на склонах холмов с большим перепадом дневной и ночной температур, что затрудняет механизацию рисоводческих работ. Кроме того, сакэйный рис в общем не пригоден для еды (японской, разумеется) и почти что весь выращивается «под

контракт» и на свободный рынок практически не поступает. Все это значительно удорожает сакэйный рис. Один мешок такого риса на 5-10 тыс. йен дороже самых популярных сортов кулинарного риса. Эта дороговизна, естественно, отражается на себестоимости сакэ, в которой на долю риса приходится примерно 65 %. Конечно, некоторые сакэделы пытаются вместо дорогого японского использовать более дешевый американский сакэйный рис (представьте себе, есть и такой!) или даже кулинарный, но пока не очень успешно.

В настоящее время в Японии имеется примерно 30 сортов сакэйного риса, сертифицированных правительством. Они выращиваются в 27 префектурах, однако посевные площади сакэйного риса постоянно сокращаются из-за трудоемкости выращивания и слабой стойкости к сельскохозяйственным вредителям. Для решения этой серьезной проблемы правительство принимает различные меры, в частности, повышает закупочные цены.

Самым популярным сортом сакэйного риса является «Ямада нисики», который выращивается в разных местах, но главным образом в уездах Мино и Като префектуры Хёго. В 1923 г. сельскохозяйственная лаборатория этой префектуры получила данный сорт путем искусственного скрещивания «Ямадахо» и «Тикан ватарифунэ». В 1936 г. этот сорт назвали «Ямада нисики». До него наилучшим сортом сакэйного риса считался «Омати», но сейчас его посевы значительно сократились и уступают не только «Ямада нисики», но и «Тохякуманкоку».

ВОДА

Качество воды во многом определяет вкус любого алкогольного напитка, и сакэ здесь не исключение. Готовое сакэ почти что на 80 % состоит из воды. В процессе сакэделия также в большом количестве используется вода как для технологических, так и технических нужд. В общем, для переработки 1 т риса требуется 20–30 т воды. Если рис — главный герой пьесы под названием «сакэделие», то вода — большая сцена, на которой она разыгрывается.

Вода для сакэ должна содержать калий, магний, фосфор, которые способствуют размножению плесневых грибков и дрожжей, а также кальций и другие элементы, ускоряющие выделение оспаривающих ферментов плесневыми грибками. С другой стороны, крайне нежелательно присутствие в воде железа и марганца. Железо, адсорбируясь веществами, которые выделяют

в процессе своей жизнедеятельности плесневые грибки, окрашивают сакэ в красновато-коричневые тона, а также ускоряет процесс созревания сакэ, что может отрицательно сказаться на его вкусе. Ну а марганец под действием ультрафиолета придает специфическую окраску традиционно бесцветному сакэ.

Говоря о воде для сакэделия, нельзя не остановиться более подробно на воде, широко известной в Японии под названием «миямидзу». Качество этой воды в большой степени определило много лет тому назад высокую репутацию сакэ из района Нада, непоколебимую до сих пор. Обнаружил особенности этой воды в 1840 г. Ямамура Тадзаэмон, «отец» популярной марки сакэ «Сакура масамунэ». Произошло это в деревне Нисиномия, откуда и название «Нисиномия но мидзу» (вода из Нисиномия), сокращенно «миямидзу». Сейчас — теперь уже не в деревне, а городе Нисиномия (преф. Хёго) — высится памятная стела, символизирующая колыбель «миямидзу».

Семья Ямамура в 30-е годы прошлого столетия занималась сакэделием в деревнях Нисиномия и Уодзаки, причем сакэ в Нисиномия всегда было лучше, чем в Уодзаки. Что только ни делали, чтобы выявить причину этого. Брали один и тот же рис, направляли в Уодзаки специалистов из Нисиномия и прочее, прочее, прочее. Все попытки кончались неудачей до тех пор, пока Ямамура Тадзаэмон не догадался обратить внимание на воду и не установил, что решающим фактором высокого качества сакэ из Нисиномия является местная колодезная вода. Эту воду стали возить в Уодзаки, и качество сакэ там повысилось настолько, что его с удовольствием начали употреблять даже привередливые жители Эдо (по-нынешнему Токио). Видя это, и другие сакэдельческие дома стали стремиться использовать эту воду. В связи с этим, кстати, в Нисиномия расцвел довольно прибыльный бизнес «мидзуя» — продажа воды «миямидзу» сакэдельческим домам, не имевшим колодцев в Нисиномия.

Эта вода в большом количестве содержит фосфор, калий и другие минеральные вещества, которые повышают ферментативную активность дрожжевой закваски, ускоряют размножение плесневых грибков и дрожжей. Эго в свою очередь способствует здоровому и активному брожению, в результате которого получается зрелая высокоспиртуозная бражка. Кроме того, в «миямидзу» практически нет железа, одного из злейших врагов сакэ.

В Нисиномия есть синтоистский храм, известный своим «Эбису из Нисиномия» (Эбису — бог богатства и торговли). К юго-востоку от него расположен прямоугольный участок земли 500 на 1000 м. Качество воды на этом участке, который называют зоной

«миямидзу», и прилегающих к нему участков разительно отличается. По одной версии, в старину в этой зоне находилась морская бухта, вода которой стала источником минеральных отложении. Подругой версии — основа всему пласт из раковин, на котором лежит эта зона. Существуют и иные версии, но, по мнению многих, причина такой разницы окутана тайной и носит мистический характер. К примеру, сакэдельческая фирма «Кикумасамунэ сюдзо» владеет 15 колодцами «миямидзу». Так вот, ни один из них не пострадал в ходе сильнейшего землетрясения в Кобе, эпицентр которого, можно сказать, был совсем рядом. Может быть, это можно объяснить покровительством соседа «миямвдзу», божества Эбису из Нисиномия?

Заканчивая с водой, хотелось бы еще раз подчеркнуть важность ее качества для сакэделия. Ведь во всех районах, славящихся своим сакэ, а это, кроме Нада, и Акита, и Ниигата, и Фусими, и Хиросима, и многие другие, имеется достаточно воды оригинального качества, что создает своеобразие сакэ хоть в Нада, где вода жесткая, брожение затора происходит бурно и получается характерное «мужское» сакэ, хоть в Фусими, где вода мягкая, брожение протекает плавно и получается мягкое «женское» сакэ.

ПЛЕСНЕВЕЛЫЕ ГРИБКИ

Возможность получения сакэ определяется спиртовым брожением. Это процесс усвоения сахаров дрожжами и образования спирта и углекислого газа. Но вот беда! Насколько в рисе много крахмала, настолько же в нем мало сахаров, поэтому, сколько ни добавляй в такой рис дрожжей, ни капли сакэ не получится. Для решения этой проблемы сначала необходимо осахарить крахмал, которым столь богат рис, а это поле деятельности микроорганизмов, которые называют «плесневые грибки» или «плесени».

Плесневые грибки — это аэробные микроорганизмы, для жизнедеятельности которых необходим кислород воздуха. Обычные плесневые грибки в целом подразделяются на желтые, которые используются в сакэделии; белые, которые применяются для изготовления водки «сёпо» на Кюсю; черные, которые используют для получения водки «авамори» на Окинаве, и водки типа «кума» в преф. Кумамото. Для нас наибольший интерес представляют желтые плесневые грибки рода Aspergillus oryzae, которые и позволяют использовать совсем «несладкий» рис в

качестве сырья алкогольного напитка. Конечно, существуют и другие виды плесени, например паутинная, которая широко использовалась с древних времен в технологии рисовых спиртных напитков в Китае и Корее. Однако японцы решили остановиться именно на Aspergillus oryzae. Видимо характер и стиль работы этих хоть и микро, но живых организмов больше всего соответствует японскому менталитету.

Естественно, читатель может озадачиться вопросом: а откуда, собственно говоря, сакэдел берет эту плесень? Ответ будет очень простым: из воздуха. В добрые старые времена рис отваривали на пару и оставляли на открытом воздухе. Через некоторое время рис становился сладким, т. е. под действием плесневых грибков, которые обитают везде, где можно дышать, происходило осахаривание рисового крахмала. Сейчас дело обстоит еще проще. Существуют фирмы-производители засевной (семенной) плесени, которые выращивают при различных условиях разнообразные плесени и выделяют штаммы грибков в соответствии с теми или иными требованиями сакэделия. Поэтому сакэделу не надо ждать, пока стены его сакэдельни покроются плесенью, стоит лишь обратиться на фирму — производителя и он получит (недаром, конечно) именно ту засевную плесень, которая нужна именно на его сакэдельне.

ДРОЖЖИ

Работу, начатую плесневыми грибками, должны продолжить опять же грибки, но дрожжевые. Их задача — превратить в спирт сахара, полученные в результате осахаривания рисового крахмала плесневыми грибками. В этой связи представляется интересным, что и по выходу спирта из единицы сырья рис заметно опережает другие зерновые культуры.

Мир дрожжей в природе очень разнообразен, и каждый их вид обладает своими особенностями. Исходя из этого, для пива, например, используются пивные дрожжи, для вина — винные, для хлеба — хлебные и т. д. Выбор вида дрожжей, оптимального для конкретной цели, — результат длительной исторической селекции.

В результате такой селекции для производства сакэ были выбраны сакэйные дрожжи, относящиеся к сахаромицетам (Saccharomyces). В старину в Японии для сакэделия использовались местные дикие дрожжи сакэделен, источником которых являлся все тот же воздух, а в настоящее время практически повсеместно применяют культурные сакэйные

дрожжи. Выделение и культивирование высококачественных дрожжей осуществляют как сами сакэдельни, так и институт сакэделия (до июля 1995 г. — лаборатория сакэделия) при Государственном налоговом управлении Японии. Реализацией этих дрожжей на рынке занимается Японская ассоциация сакэделия, поэтому дрожжи так и называют — дрожжи ассоциации.

Каждому виду дрожжей присваивается определенный номер: № 1, № 4, № 601, № 701, № 901, № 1001. Дрожжи№ 1001 открыты и выделены самой ассоциацией, № 601, № 701 и № 901 — институтом сакэделия, а остальные — сакэдельнями как очень давно, так и сравнительно недавно, причем дрожжи № 1 были открыты и выделены в 1905 г. На сакэдельне «Сакура масамунэ» (преф. Хёго).

2. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ САКЭ

ОБЩАЯ ЧАСТЬ

Из предыдущей главы (если у вас хватило терпения ее прочитать) вы узнали, из чего делают сакэ. Поэтому теперь вполне уместен вопрос: а как его делают? Технология производства любого спиртного напитка — довольно сложный процесс, сочетающий в себе элементы как объективного, так и субъективного характера. И сакэ в этом смысле не исключение. Изготовление сакэ складывается из нескольких этапов, каждый из которых является неотъемлемой частью сакэделия и требует наличия профессионального опыта и глубоких знаний.

Относительно технологической схемы сакэделия хотелось бы отметить следующее. Этапы от шлифования риса до фильтрации в целом выполняются всеми сакэделами, так как, строго говоря, только после фильтрации получаемого напитка его можно назвать сакэ. А что касается последующих этапов от пастеризации до отгрузки покупателю, то здесь каждый сакэдел волен поступать по своему усмотрению в зависимости от прихоти потребителя. Ведь одни предпочитают молодое, резкое сакэ без всякой дополнительной обработки, других хлебом не корми, а дай вкусить выдержанного ароматного напитка, ну а третьим — чем больше в нем градусов, тем лучше.

ШЛИФОВАНИЕ РИСА

Зародыш и оболочка рисового зерна содержат витамины, белки, жиры и другие вещества. Они могут отрицательно повлиять на запах и вкус сакэ, а также стать питанием для так называемых посторонних микроорганизмов, жизнедеятельность которых для сакэделия не только нежелательна, но и попросту опасна, так как связана с фатальными для сакэ изменениями его качества.

Для удаления зародыша и оболочки рисового зерна его шлифуют. В старину для этой цели применялись ручные и ножные мельницы, на смену которым пришли водяные. Затем были освоены рисошлифовальные машины горизонтального типа, где зерна шлифуют друг друга. В конце 20-х годов прошлого

столетия на помощь сакэделам пришли машины вертикального типа с высокоточными абразивными валками диаметром до 40 см. Ну а дальнейшая компьютеризация в еще большей степени упростила процесс шлифования риса.

Шлифование риса для ординарных и элитных марок сакэ может занимать от 6 часов до 2 суток. Конечно, технически можно шлифовать значительно быстрее, но тогда возникает проблема перегрева зерен под влиянием тепла, выделяющегося при трении, их обезвоживания и, как следствие этого, растрескивания. Причем шлифование риса необходимо осуществлять непрерывно (а для элитных марок — это работа в 3 смены круглые сутки), так как при остановке рисошлифовальной машины температура зерен снижается, и они могут опять же растрескаться. Это очень серьезный вопрос для сакэдела, связанный с тем, что для равномерности брожения очень важно, чтобы все зерна имели одинаковые форму и размер и не имели дефектов поверхности.

Следует учитывать, что шлифованный рис нельзя сразу же использовать в следующем технологическом процессе сакэделия. Во время шлифования он нагревается, подсыхает и становится хрупким. Если в таком состоянии его погрузить в воду, он поглотит избыточное количество влаги и может треснуть. Поэтому шлифованный рис загружают в мешки и выдерживают в таком состоянии 3–4 недели при определенных окружающих условиях, пока рисовые зерна естественным путем не достигнут нужных температуры и влажности. Эту операцию называют кондиционированием риса.

Для оценки степени отшлифованности рисовых зерен применяется коэффициент шлифования риса, или, другими словами, «выход» шлифованного риса. Он является одной из важных характеристик готового сакэ и обязательно указывается на его этикетке. Этот коэффициент отражает степень «обдирания» рисовых зерен и представляет собой отношение веса отшлифованных зерен к весу исходных, выраженное в процентах. Если, например, после шлифования 100 кг неочищенного риса получилось 70 кг шлифованного, то выход составит (70: 100) 100 = 70 %, т. е. чем больше срезается риса во время шлифования, тем меньше, естественно, его выход. Для кулинарного риса выход обычно равняется 92 %, а для сакэйного — не более 75 %, причем для элитного сакэ марки «гиндзёсю» выход шлифованного риса не должен превышать 60 %.

В старину, да и сейчас считается, что форма шлифованного риса должна повторять форму исходного, т. е. быть овальной. Однако в своих непрестанных попытках хоть чуть-чуть, но

улучшить качество сакэ некоторые сакэделы замахнулись и на это, казавшееся незыблемым, положение. Их исследования показали, что при овальной форме зерна во время шлифования может происходить подрезание по бокам зерна его сердцевины и «недорез» вверху и внизу зерна его оболочки, что, с одной стороны, уменьшает количество крахмала, идущего на осахаривание и брожение, а с другой — отрицательно сказывается на вкусе и аромате готового сакэ. Для решения этой проблемы была разработана технология шлифования, после которого зерно приобретает не овальную, а круглую форму и не имеет остатков оболочки. Казалось бы, какая разница, круглое зерно или овальное, лишь бы было шлифованное. Оказывается, разница есть, и такая, что влияет на вкус сакэ, но, честно говоря, чтобы определить эту вкусовую разницу, надо иметь очень большой опыт не только в сакэделии, но и сакэпитии.

ПРОМЫВКА И ЗАМАЧИВАНИЕ РИСА

Для удаления сахаров и других веществ, оставшихся на поверхности шлифованных зерен, проводят промывку риса водой. Во время промывки дополнительно истирается 1–2 % поверхности зерен, т. е. одновременно достигается эффект вторичной шлифовки.

Промытый рис замачивают. В ходе замачивания в твердокристаллическую структуру крахмала сырого риса проникает вода, и при дальнейшем нагреве риса во время пропаривания (варки на пару) крахмал набухает и клейстеризуется, т. е. происходит его полная, как говорят японцы, альфатизация(а-тизация).

Рис замачивается в течение определенного времени, после чего вода из бака сливается. Для ординарного сакэ это время составляет около суток, а для элитного «гиндзёсю» — несколько часов, поскольку зерна риса для него меньше, чем для ординарного.

ПРОПАРИВАНИЕ РИСА

С древних пор японцы варят рис не в воде, а на пару, иначе говоря, пропаривают. На водяной котел диаметром примерно 2 м устанавливали большую прочную кадку, обмотанную канатом. В днище кадки по центру имелось отверстие для прохождения пара. Кадка закрывалась крышкой. Отмоченный накануне рис слегка

подсушивали и засыпали в кадку, при этом завальщики риса пели монотонную песню, которая, с одной стороны, скрашивала эту нудную работу, а с другой — задавала ей необходимый ритм. Водяной котел растапливали дровами размером 10–60 см. Вода в нем закипала, и пар, проходя через отверстие в днище кадки, разваривал рис. Все просто и оригинально. Этот принцип варки риса сохранился до настоящего времени практически в первозданном виде, при этом существуют как крупногабаритные промышленные рисоварки, так и бытовые, имеющиеся, наверное, в каждой японской семье.

Кстати, началось ли производство сакэ на сакэдельнях, сразу можно определить по белому пару, поднимающемуся ранним утром из варочного отделения сакэделен. Он хорошо виден издалека в слегка просветлевшем восточном небе. Некоторые водители, приняв его за дым пожарища, в волнении начинают названивать в пожарное управление. Но в этом случае нужно не волноваться, а скорее радоваться, ведь начался новый сакэдельческий год!

При распаривании разрушается крахмальная структура зерен риса, и они клейстеризуются. Эго здорово облегчает размножение плесневых грибков и ускоряет выделение ими осахаривающих ферментов. Одновременно с этим рис стерилизуется, что препятствует его инфицированию различными вредными микробами.

Если рис готов, с него хорошо стекает вода, он мягок внутри, упруг и тверд снаружи, а его поверхность не липкая. В этом случае он будет хорошо осолаживаться и растворяться в бражке. Готовый рис извлекают деревянными лопатками из котла рисоварки и доставляют в зону охлаждения. Его раскладывают на циновках или загружают в охладители с ленточным конвейером. Пропаренный рис в зависимости от назначения (для солода, закваски, основного затора) охлаждают до определенной температуры. Кстати, рис для солода охлаждают до температуры человеческого тела.

На практике определение степени готовности риса и выяснение того, соответствуют ли его свойства указанным выше, довольно сложное дело и не каждому по плечу. Сейчас, конечно, и здесь на помощь сакэделам пришла разнообразная высокоточная измерительная техника, а как же поступали раньше, когда и градусника-то нормального не было? А вот как. Брали из котла примерно две чайные чашки риса и высыпали его на доску. Рис хорошенько разминали руками и пытались вылепить лепешку диаметром около 12 см и толщиной 1 см. В зависимости от состояния риса лепешка получалась или нет.

Мастер-сакэдел по этой лепешке определял степень готовности риса и время окончания пропаривания. Прежде лепешку бережно хранили до лета (а само сакэ делали зимой, но об этом потом), размачивали в воде, жарили и ели. Те, кто пробовал, говорят, что такая лепешка очень вкусная и ароматная. Сейчас другие времена, другие ритмы. Получив от мастера лепешку, ее, как правило, в тот же день жарят и едят. Как говорится, не откладывай на завтра то, что можешь съесть сегодня. В отличие от обычной рисовой лепешки «мота», эта лепешка — из неклейкого сорта риса и обычным людям может только присниться в сладком сне, да и то не каждый день. Отведать такую лепешку — одна из привилегий сакэделов.

СОЛОЖЕНИЕ ПРОПАРЕННОГО РИСА

Один из важнейших процессов сакэделия — изготовление рисового солода, т. е. соложение риса. Получение сакэ базируется на спиртовом брожении, вызываемом дрожжами. Ферменты, которые они выделяют, превращают сахара в спирт. Однако крахмал зерен риса находится в высокомолекулярном состоянии, что является неодолимым препятствием для дрожжей, поэтому главнейшая роль солода состоит в разрушении этого препятствия, т. е. в разложении рисового крахмала до сбраживаемых сахаров.

Солод — это пропаренный рис, в котором размножились плесневые грибки, ну а проще, это заплесневелый рис. Вот так! Размножаясь в рисе, эти грибки выделяют различные ферменты, самым важным из которых для сакэделов является амилаза. Этот фермент, собственно, и осахаривает крахмал до сбраживаемых сахаров.

В настоящее время солод часто получают в автоматических аппаратах с компьютерным управлением, однако для элитного сакэ и некоторых марок ординарного солод по-прежнему изготовляют вручную в специальных солодильных ящиках. В солодовне поддерживаются температура порядка 30 °С и повышенная влажность, т. е. оптимальные для размножения плесневых грибков условия. Пропаренный рис, доставленный в солодовню, раскладывают на столе и выдерживают некоторое время для испарения влаги. В небольшое сито засыпают так называемую семенную или задаточную плесень, порошкообразные споры плесневых грибков (да, тех самых, от фирмы-изготовителя). Остывший где-то до 30 °С рис равномерно засевают задаточной плесенью с помощью указанного сита и хорошенько перемешивают. После засева рис собирают в «горку»

и накрывают тканью для теплоизоляции. Через 12 ч «горку» разравнивают и затем из риса опять делают «горку». Через 6–8 ч после этого рис засыпают в деревянные солодильные ящики, которые ставят друг на друга.

При размножении плесневые грибки выделяют тепло, и температура солода повышается, что может привести к остановке размножения. Поэтому рисовые комки разминают руками, сдерживая рост температуры, и, кроме того, отводя образующийся углекислый газ и улучшая доступ воздуха (нельзя забывать, что плесневым грибкам нужно дышать). Для выравнивания температурных и влажностных условий солодильные ящики часто меняют местами друг с другом.

Когда мицелий плесневых грибков начинает проникать в сердцевину зерен, на их поверхности появляются белые оспинки. Эго является доказательством того, что крахмал риса под действием ферментов плесневых грибков осахаривается. Чтобы это произошло, люди в солодовне трудятся без сна и отдыха примерно двое суток. В этой связи издавна говорят, что «сакэдел и ночует с солодом». Конечно, с автоматикой все проще. Засыпал пропаренный рис и задаточную плесень в аппарат — и пожалуйста, через 48 ч солод готов. Без всяких там ночевок с солодом. Но вот что интересно. Солод не только осахаривает крахмал, но также влияет, и заметно, на вкус и аромат сакэ, а также придает вкусу «округлость». Вот почему для элитного сакэ применяют именно старинную ручную технологию соложения, несмотря на ее трудоемкость. Видимо грибки, хоть и плесневые, любят, чтобы о них заботились и не оставляли без внимания. А они уж тогда постараются и в долгу не останутся. Полученный таким образом рисовый солод идет на приготовление дрожжевой закваски и основного затора.

Исстари говорят, что для хорошего сакэ нужны, во-первых, солод, во-вторых, дрожжевая закваска, в-третьих, бражка. Ну, с солодом, надеюсь, все более или менее ясно, и теперь можно перейти к следующему не менее важному для сакэдела вопросу — дрожжевой закваске.

ДРОЖЖЕВАЯ ЗАКВАСКА

Для сбраживания в этиловый спирт сахаров, образующихся в результате жизнедеятельности плесневых грибков, необходимы сакэйные дрожжи, этакие одноклеточные микроорганизмы ничтожно малых размеров. Разумеется, для получения более или менее приемлемого с коммерческой точки зрения количества сакэ

требуется огромное, просто громаднейшее число этих «крошек».

Культурные дрожжи по своей природе очень деликатные создания и с трудом переносят соседство не только всяких там посторонних бактерий, но и своих собратьев, диких дрожжей. В этом случае настроение культурных дрожжей резко ухудшается, что немедленно сказывается на их работоспособности, и тут уж много спирта не получишь. Вот почему их не сразу используют по назначению, а сначала готовят закваску. Это делается с целью предварительного размножения сакэйных дрожжей (тоже, кстати, культурных) в чистых условиях с минимальным присутствием посторонних микроорганизмов. В закваске дрожжи «вырастают» настолько здоровыми и активными, что могут очень эффективно выполнять свою тяжелую, но почетную миссию спиртового сбраживания сахаров даже в окружении не всегда любезных соседей.

Однако дрожжевая закваска не самоцель, а руководство к действию. А дальнейшее действие — это затирание основного затора, во время которого закваска смешивается с большим количеством пропаренного риса и воды. Рис в процессе пропарки, конечно, стерилизуется, однако при остывании, а от этого никуда не денешься, возможно, и еще как возможно, инфицирование риса гнилостными бактериями. Ведь остывает рис не в космосе, а в воздушном пространстве сакэдельни, где этих бактерий не так уж мало. Что уж тут говорить про воду. Хоть она и японская, но все равно сырая и кишит этими самыми бактериями. И вот представьте себе картину. Здоровые и активные, но культурные дрожжи закваски попадают в заторный чан, где на них немедленно «набрасываются» совсем некультурные, а попросту дикие микроорганизмы, содержащиеся в рисе, воде, а также окружающем воздухе, так как заторный чан открыт (а закроешь, ненароком «передушишь» все плесневые грибки). Тут же в самом буквальном смысле развернется хотя и невидимая, но настоящая битва не на жизнь, а на смерть. И какими бы сильными ни были культурные дрожжи, им будет очень нелегко размножаться в этих боевых условиях без надежного и верного помощника (а нет размножения — нет и спирта, а значит, и сакэ). И такой помощник есть — молочная кислота!

Как известно, гнилостные бактерии готовы гноить все и везде, лишь бы была нейтральной или слегка щелочной среда их обитания. Но на радость сакэделам, да и всем любителям сакэ, эти бактерии не переносят кислую среду. Вот почему, кстати, в колобки из вареного кулинарного риса «нигири», столь любимые японцами, кладут маринованную сливу «умэбоси» (ну просто кислющую). Сами сакэйные дрожжи, к счастью (а для

непримиримых «трезвенников», совсем наоборот), размножаются и в кислой среде. Молочная кислота тормозит развитие гнилостных бактерий в начальный период брожения, когда наблюдается явное численное неравенство сил добра и зла. Окончательно «добивает» посторонние бактерии низкая зимняя температура. Классические марки сакэ изготовлялись и изготовляются именно зимой.

Таким образом, хорошая закваска в большом количестве содержит культурные дрожжи без включения посторонних бактерий и диких дрожжей, а также молочную кислоту. Во время использования закваски дрожжи должны обладать активностью, достаточной для нормального спиртового брожения.

Существуют два способа получения закваски: ускоренный, когда применяют готовую (рыночную) молочную кислоту (ускоренная закваска), и натуральный, когда молочная кислота в закваске создается дикими молочнокислыми бактериями (натуральная закваска). И вот что интересно. Установлено, что дрожжи в натуральной и ускоренной закваске обладают довольно разной спиртостойкостью. В заквасочном заторе содержатся пальмитиновая и линолевая кислоты. В ускоренной закваске размножение дрожжей происходит при участии обеих этих кислот, что, оказывается, снижает спиртостойкость дрожжей. Поэтому, когда во время брожения основного затора концентрация спирта достигает 17–20 %, дрожжи быстро погибают от своего же детища (спирта). При этом происходит выделение «трупных» компонентов дрожжей, которые ухудшают вкус сакэ. Что же касается натуральной закваски, то в ней сначала размножаются дикие молочнокислые бактерии, создающие молочную кислоту. В этом процессе они усваивают линолевую кислоту, и в закваске к началу размножения дрожжей остается в основном пальмитиновая кислота. Она-то и повышает спиртостойкость клеточной мембраны дрожжей. Такие дрожжи даже в конце брожения основного затора, когда концентрация спирта приближается к 20 %, не погибают, а продолжают здравствовать. В этом случае бражку можно прессовать, пока живы и здоровы дрожжи, что придает сакэ характерную свежесть.

Все это впервые научно доказал Мидзогути Харухико (у японцев сначала идет фамилия, а потом имя), заместитель директора комплексного научно-исследовательского института сакэдельческой фирмы «Кикумасамунэ сюдзо». Его работа называлась «Механизм приобретения дрожжами стойкости к этиловому спирту, наблюдаемый в процессе изготовления сакэ». За нее он получил в сентябре 1977 г. премию Японского биотехнологического общества (премия имени Эда). Мидзогути

Харухико удалось теоретически обосновать важное значение для качества сакэ старого традиционного способа натуральной закваски.

Однако в старину сакэделы и без всякой теории (до нее ли было?) понимали всю важность натуральной закваски. Правда, и выбора-то у них особого не было. Это сейчас пошел в магазин и купил все, что угодно, даже молочную кислоту, а раньше с этим делом было посложнее. И вот как тогдашним сакэделам приходилось выходить из этого трудного положения. В деревянной кадке замешивали заквасочный затор, состоящий из рисового солода, воды и пропаренного риса. Через некоторое время рис и солод, пропитавшись водой, набухали. Чтобы затор не «вылез» из кадки, его надо было перемешивать специальным веслом, и не просто перемешивать, а с усилием, растирая (или разминая) зерна риса. А это еще зачем? Оказывается, до середины XIX века технология шлифования риса не дозволяла ферментам солода собственными усилиями добраться до сердцевины рисового зерна, что затрудняло осахаривание крахмала. Поэтому осахаривание нуждалось в поддержке извне. Вот человеку и приходилось этим самым веслом оказывать такую поддержку.

Растирание зерен риса было сопряжено с большими физическими усилиями. К тому же оно осуществлялось, как правило, глубокой ночью, так как при низкой ночной температуре уменьшалась вероятность инфицирования закваски. Для поднятия настроения и задания общего ритма растиральщики и в этом случае пели песню, но на этот раз «заквасочную». Попробуйте представить себя на их месте. Стоите вы ночью, да еще с веслом… холодно. Тут не хочешь, а запоешь, а вернее, завоешь от такой жизни. Но как ни трудна была эта операция, ее смело можно назвать отправной точкой современного сакэделия.

Конечно, такие мучения не могли продолжаться вечно, и японцы должны были решить эту проблему. И решили к 1908 г., когда сакэйных дел мастер Каги опубликовал свой «безрастирочный» способ натуральной закваски, который освободил тружеников сакэделия от тяжелого бремени растирания зерен риса большими веслами. Этот способ базировался на повышении ферментативной активности рисового солода, улучшении качества самого сакэйного риса, снижении его выхода при шлифовании и других новшествах.

Таким образом, в начале XX в. на первое место выдвинулся так называемый безрастирочный способ натуральной закваски, сводившийся к следующему. Затирают затор из пропаренного риса, рисового солода и воды. Сначала в среде, pH которой близок к нейтральному и составляет 6–7, дикие молочнокислые

бактерии, размножаясь, создают молочную кислоту. Это занимает от 10 дней до 2 недель. Затем в течение 1–2 недель активно размножаются дрожжи. Через примерно месяц после затирания заквасочного затора натуральная закваска готова к дальнейшему применению.

В натуральной закваске благодаря сбалансированному действию молочнокислых бактерий и других микроорганизмов (не все же они вредные) происходит естественное накопление молочной кислоты, «вытеснение» посторонних бактерий и размножение дрожжей в чистой среде. В результате получается закваска, богатая пептидами и аминокислотами (аминокислотность в 2–3 раза выше, чем в ускоренной закваске), что делает сакэ насыщенным. При такой закваске интенсивность брожения к концу не снижается, что позволяет сбраживать все сахара практически «насухо» и получать, наверно, самое популярное среди японцев сухое сакэ.

А какие дрожжи используются в натуральной закваске? — может задать вопрос любознательный читатель. Ну, что касается самих дрожжей, то тут особых проблем нет. Ортодоксальные сакэделы, всячески сохраняя традиции предков, по-прежнему полагаются на дикие дрожжи, которые, правда, за долгие годы проживания в одном месте буквально одомашнились на той или иной сакэдельне настолько, что и называть ихдикими как-то неудобно. Совсем неплохие и, что особенно важно, гарантированные результаты дают и семенные дрожжи ассоциации, например № 9.

Несмотря на все достоинства натуральной закваски, она имеет и такой недостаток, как время изготовления. В среднем, натуральная закваска требует 3–4 недели, что раза в два больше по сравнению с ускоренной. Это заметно сужает сферу применения натуральной закваски. Например, в таком известном сакэдельческом районе, как Нада, с натуральной заквaской делается, как ни странно, всего лишь одна марка сакэ — «Кикумасамунэ». Кстати, эта марка по потреблению сакэ занимает в Токио первое место, а в Осаке — третье, что наглядно подтверждает приверженность столичных японцев к старинным традициям сакэделия.

Однако традиции традициями, а бизнес есть бизнес, и принцип «время — деньги» безоговорочно действует как в Японии в целом, так и в японском сакэделии в частности. Убедительным примером этого служит ускоренный способ приготовления закваски, обнародованный в 1908 г. одним из авторитетов сакэделия Эда (вспомнили премию Эда? Да, это тот самый Эда). Выяснив насущную необходимость кислой среды для

качественной здоровой закваски, он предложил не ждать неделями напролет, пока молочнокислые бактерии удосужатся создать молочную кислоту, а сразу затирать готовую молочную кислоту. Другими словами, не ждать милости от природы, а взять ее собственными руками… в магазине. Такой способ значительно ускорял получение закваски, поэтому его и назвали ускоренным. Кратко он заключается в следующем.

Рисовый солод заливают водой и перемешивают. В солодовое молоко затирают готовую рыночную молочную кислоту и семенные дрожжи и все опять перемешивают. Затем добавляют пропаренный рис. Затертый таким образом заквасочный затор оставляют в покое на некоторое время, в течение которого плесневые грибки солода будут осахаривать рисовый крахмал, а дрожжи, спокойно перерабатывая сахара под надежной защитой молочной кислоты, быстро размножаться. Для изготовления ускоренной закваски требуется, в среднем, от 1 до 2 недель.

В заключение этого раздела хотелось бы подчеркнуть важность обеспечения оптимального температурного режима для той или иной закваски с учетом температуры окружающего воздуха. Особенно это касается натуральной закваски. В начальный период ее изготовления, пока еще молочнокислые бактерии не создали достаточного количества молочной кислоты, во избежание инфицирования закваски ее температура должна быть менее 10 °С. В одном случае, где-нибудь на острове Кюсю с его теплым климатом, такую закваску приходится охлаждать. Для этой цели могут использовать систему труб в заквасочном баке. При повышении температуры закваски по трубам пускают холодную воду, и закваска охлаждается. В другом случае, поближе к северу Японии, закваску, наоборот, приходится нагревать. Здесь могут пригодиться, как и в глубокую старину, деревянные бочонки, заполняемые горячей водой. При необходимости бочонок опускают в заквасочный бак и, перемешивая закваску, постепенно повышают ее температуру. Разумеется, помимо таких вот «дедовских» методов применяются и более современные.

ЗАТИРАНИЕ И БРОЖЕНИЕ ОСНОВНОГО ЗАТОРА

К полученной указанными выше способами дрожжевой закваске добавляют рисовый солод, пропаренный рис и воду. Вся эта смесь называется основным затором, а процесс смешивания его компонентов — затиранием. В основном заторе, по существу, и происходит превращение риса в сакэ. На этом технологическом

этапе проявляется, пожалуй, главная особенность сакэделия, в корне отличающая его от производства любой другой алкогольной продукции. Если, скажем, в изготовлении пива, которое технологически является наиболее близким к сакэ напитком, осахаривание крахмалосодержащего сырья и спиртовое брожение разделены во времени и пространстве, то в сакэделии и осахаривание, и брожение развиваются одновременно и в одном объеме, а именно — в заторном чане.

Естественно, когда кажется, что все мучения позади, и прямо под руками есть все, что нужно для жизни: и дрожжевая закваска, и рисовый солод, и пропаренный рис, и вода, так и хочется «взять быка за рога» и бухнуть все это богатство в заторный чан в надежде быстро получить вкусный и ароматный напиток. Так, видимо, когда-то и поступали особо нетерпеливые сакэделы, а затем в удивлении разводили руками, когда вместо сакэ получали нечто, похожее на уксус. Другие же, более сообразительные, а их, к счастью, в японском сакэделии абсолютное большинство, сразу смекнули, что так поступать негоже. Ведь если затирать сразу все количество риса, солода и воды, произойдет резкое и, смело можно сказать, катастрофическое для сакэ и его любителей снижение концентрации дрожжей и, главное, молочной кислоты закваски. Как следствие этого начнется быстрое размножение в беззащитном заторе посторонних бактерий, которые всегда тут как тут и только ждут своего часа. Эго в свою очередь отразится на активности культурных дрожжей, которые, если вы помните, так тщательно выращивались в чистой заквасочной среде. И до сакэ ли им будет, когда к ним неожиданно подселят шумных и агрессивных соседей, это уже совсем не ясно.

Все эти перипетии жизни микроорганизмов дали понять сакэделам в довольно жесткой форме (куда уже жестче, когда весь труд идет насмарку и ты оказываешься у разбитого корыта, вернее, чана с закисшим затором), что спешить не надо, а надо затирать затор постепенно. И здесь сакэделы опять же проявили общую для всех японцев черту. Они не стали ломать матушку-природу в стремлении сделать по-своему, а просто взяли и приспособились к ней, т. е. действительно стали затирать основной затор постепенно, аж в три ступени. В настоящее время практически во всех сакэдельнях осуществляется трехступенчатое затирание основного затора. Такой подход с самого начала предотвращает инфицирование затора посторонними бактериями и обеспечивает возможность размножения дрожжей при концентрации спирта 4–5 %, что усиливает их спиртостойкость.

Как же происходит это самое трехступенчатое затирание? В

первый день (первая ступень затирания) смешивают в заторном чане закваску и первую часть солода, риса и воды. Основная цель первого затирания — активизировать дрожжи, которые могут после трудов праведных слегка «вздремнуть» в комфортных условиях закваски. Температуру затора по сравнению со вторым и третьим затиранием немного повышают до 12–13 °С. Естественно, для создания такой температуры необходимо учитывать и температуру пропаренного риса во время затирания. На следующий, уже второй, день ничего не затирают, и в этот своеобразный «выходной» дрожжи набираются сил, готовясь к тяжелым баталиям. На третий день (вторая ступень затирания) в затор затирают еще одну порцию солода, риса и воды. Температура затора после второго затирания (как, впрочем, и после третьего) не превышает 10 °С и часто составляет 7–8 °С. И наконец, на четвертый день (третья ступень затирания) затирают оставшуюся часть солода, риса и воды. Конечно, каждый сакэдел обладает своим «ноу-хау» в затирании основного затора, и выбор температуры и количественных соотношений затираемых компонентов — его прерогатива, но с определенной уверенностью можно полагать, что соотношение пропаренного риса и солода в заторе равно приблизительно 4:1, а количество солода, риса и воды первого и второго, второго и третьего затираний относятся соответственно как 1:2, т. е. в последующее затирание вносится примерно в два раза больше компонентов, чем в предыдущее.

Через 4 дня затор наконец готов, и с пятого дня начинается его главное брожение, при этом разнообразные ферменты, содержащиеся в солоде и закваске, продолжают активно действовать и «перебравшись» в заторный чан. Благодаря им не только происходит разложение крахмала пропаренного риса и спиртовое брожение, но и образование аминокислот, пептидов, органических кислот и прочих вкусовых и ароматических веществ, которые и придают всей этой массе в заторном чане свойства сакэ. Наряду с этим в процессе брожения выделяется тепло, и затор постепенно нагревается. Это ведет к ускорению брожения, что не всегда приветствуется, а скорее, даже наоборот, так как затор должен как следует выбродиться. Поэтому температуру затора ординарного сакэ приходится ограничивать на уровне 15–17 °С. Что касается затора элитного сакэ, например «гиндзёсю», тут все значительно сложнее, ведь его температура не должна превышать 10 °С. Конечно, заторный чан можно постоянно охлаждать холодной водой, но где ее взять? Ведь даже зимой температура колодезной воды будет, наверное, повыше, чем 10 °С. К тому же случается, что затор элитного сакэ, особенно в конце брожения, необходимо охлаждать идо 5 °С. Здесь уж

хочешь не хочешь, а без зимней стужи не обойтись, поскольку охладить что-то технически намного сложнее, чем нагреть. Вот почему элитные классические сорта сакэ изготовляют в самый разгар японской зимы. Даже если она по-японски слишком «мягкая», то все равно можно раздобыть где-нибудь снега и обложить им заторный чан или, на худой конец, раскрыть все окна и двери настежь, подпустив в заторное отделение сакэдельни немного морозца. В этом смысле сакэделам больше подошла бы русская зима — и никаких проблем ни со снегом, ни с морозцем у них точно бы не возникало. И вообще, кто хочет со стопроцентной гарантией реализовать принцип «чем холодней на улице, тем лучше сакэ», должен без всяких раздумий перемещать свое производство сразу к нам, в Россию, которая находится совсем рядом практически с каждой сакэдельней.

Холод холодом, но нельзя и переусердствовать в этом направлении. Оказывается, затор, как и человек, может простудиться от переохлаждения, т. е. под действием низких температур брожение не только замедляется (что хорошо для элитного сакэ), но и прекращается вовсе (что плохо, и даже очень), и тут уж сакэделу не видать сухого сакэ как своих ушей. А для чего, собственно, надо так снижать температуру затора? Причина всех этих «зимних» мучений — характерный аромат элитного сакэ, который составляет одну из главных его особенностей и определяет его элитность. Такой аромат в принципе формируется при медленном брожении любого «правильного» затора, но при повышении температуры он почему-то безвозвратно улетучивается вместе с газами брожения. Все это говорит о важности выбора и соблюдения оптимального температурного режима брожения.

Температура затора, а также состояние пены на его поверхности, аромат затора, звуки лопающихся пузырьков пены и другие нюансы позволяют опытному сакэделу оценивать ход осахаривания и брожения и по результатам оценки принимать решение о том, когда нужно прессовать сброженный затор. И в этом случае ему на помощь приходит современная техника. Ежедневно берутся пробы затора и в лаборатории анализируются экстрактивность, общая кислотность, аминокислотность, спиртуозность и другие показатели. Однако наука наукой, а главным инструментарием, полагаясь на который сакэдел делает заключение о готовности затора и возможности его прессования, как и столетия назад, остаются органы его чувств: глаза, уши, нос и, простите, язык. И без их «подсказки» принятие правильного решения невозможно, несмотря ни на какие лабораторные анализы. Уж больно субъективно это самое сакэделие!

В конце брожения концентрация спирта в заторе может достигать 20 %, и выбродивший затор вполне уместно назвать бражкой и к тому же зрелой. Теперь ее самое время прессовать. Кстати, для созревания такой бражки с момента затирания затора проходит в среднем для ординарного сакэ 15–20, а для элитного — 30–35 дней.

ПРЕССОВАНИЕ БРАЖКИ

Прессование представляет собой процесс разделения бражки на жидкую и твердую фазы, т. е. собственно сакэ (точнее, молодое сакэ) и барду. В древности бражкой наполняли специальные мешки, которые помещали в большой деревянный чан. На мешки сверху укладывали тяжелый груз, под действием которого из бражки выдавливалась жидкость, собирающаяся в нижней части чана. Примерно тот же принцип используется и в России, но, конечно, для получения не сакэ, а квашеной капусты. Здесь также под действием груза в виде довольно тяжелого камня из капусты выжимается сок. Такой сок очень даже хорош, особенно, если накануне переберешь чего-нибудь покрепче, чем сакэ.

Старинный метод прессования требует очень много времени, поэтому в настоящее время ординарное сакэ, для которого объемы производства значат довольно много, прессуется в фильтр-прессе непрерывного действия. Такой фильтр-пресс, предназначенный специально для сакэ, был освоен лет 15 назад и получил название «Ябута-пресс» (видимо, по фамилии разработчика, а может быть, и нет). Все операции в нем, за исключением извлечения барды, автоматизированы. Подключай трубопровод от заторного чана к прессу, включай насос — и «процесс пошел». Этот пресс здорово облегчает труд сакэделов, но некоторые из них продолжают упорно придерживаться традиционной технологии прессования, считая, что всякие там прессы и насосы несовместимы с получением сакэ, особенно элитного.

Такие без преувеличения «продвинутые» сакэделы с помощью бочонков с заостренными краями заливают бражку в хлопчатобумажные мешки емкостью, как правило, 9 л (которые часто сами и шьют). Мешки плотно укладывают в баке друг на друга в несколько рядов. Сакэ под собственным весом просачивается буквально по каплям через мешковину и собирается в нижней части бака, где имеется сливной кран. Первые десятки литров этого довольно прозрачного сакэ заливают в бутыли емкостью 18 л, на которые ставят номер,

соответствующий порядку «прибытия» сакэ в ту или иную бутыль. Таким образом, в эти бутыли отбирают пару сотен литров сакэ. Оно предназначено не для продажи, а для выставок с премиями, на которых сакэделы демонстрируют свое искусство.

После отбора будущих «экспонатов» выставок прессование продолжается, но уже, если так можно выразиться, в коммерческих целях. Правда, к этому времени поры мешковины успевают порядком забиться частицами бражки, и без внешнего дожатия не обойтись. С этой целью на мешки укладывают давильную доску, а на нее — крупные камни, хотя чаще все же сакэделы прибегают к гидравлическому прессу. В целом такое прессование занимает сутки. После чего остается достать из чана мешки и извлечь из них барду.

Говорят, что сакэ, просачивающееся через мешковину только под действием собственного веса, вкуснее и ароматнее сакэ, «выжатого» внешним давлением. В связи с этим некоторые сакэделы идут еще дальше и не укладывают мешки с бражкой в баке, а вывешивают их в нем. И здесь сакэ под собственным весом будет по каплям вытекать из мешков и собираться в баке, но уже значительно медленнее. Такое сакэ несколько мягче и содержит меньше посторонних привкусов, однако по сравнению с укладыванием мешков, метод их вывешивания требует больше времени и предназначен исключительно для выставок. Поэтому вкус и аромат получаемого этим методом сакэ могут оценить лишь сами сакэделы и профессиональные дегустаторы, а у рядового любителя выпить очень мало шансов увидеть бутылочку такого сакэ у себя на столе, и надеяться на эти шансы могут лишь неисправимые оптимисты.

В процессе прессования помимо молодого сакэ получается еще один ценный продукт — барда, обладающая высокой калорийностью. Японцы давно обратили внимание на полезные свойства барды и относятся к ней с должным уважением. В национальной поэзии «хайку» есть слова, характеризующие то или иное время года. К ним по праву относится и слово барда, вызывающее у многих японцев ассоциации с зимой, поскольку издавна сложилось мнение, что барда — зимний продукт. Если по календарю зима, а за окном ни снега ни мороза (что довольно часто случается в Японии), то жителя, особенно сельского, начинают обуревать сомнения в цикличности времен года, он даже может впасть в меланхолию и сделать мрачный вывод о наступлении (и теперь уж точно) давно обещанного климатического катаклизма, нарушающего стабильность его бытия. Но, что это? С улицы доносятся крики торговцев бардой — верный признак наступления зимы. Здесь уж нет места никаким

сомнениям, и до них ли теперь, когда нужно брать корзину побольше и скорее на базар, запасаться бардой. Купленная барда укладывается в кадушки, за лето медленно перебраживает и превращается в мягкую гущу. Ее широко используют в домашнем хозяйстве для маринования огурцов и дынь. Молодцы все же японцы: из бражки получают и сакэ, и питательную закуску к нему. Вот вам и два в одном!

Маринованный в барде огурчик — вещь, конечно, замечательная, но неугомонные сакэделы нашли барде и другую, не менее привлекательную сферу применения — для ароматизации и повышения спиртуозности еще одного национального напитка, особенно популярного на острове Кюсю, под названием сётю.

Что в чашке? Снова сётю?
Я рад, садись и молчи:
Мы разрешаем этому огню
Пройти по нам
Своей веселой песней.
Так будет на порядок интересней,
Чем если бы, скучая и грустя,
Мы восседали бы всухую.
Ты хочешь накатить вторую?
Я тоже не намерен упускать
Возможность увеличить пониманье.
Мы этим не собьем свое дыханье,
Ну, может быть, совсем слегка
Утратим связь с землей.
Но это просто суета
В сравненье с мудрою рекой,
Что нам сейчас подарит радость.

«А это что такое?» — спросите вы. Если прессованную бражку (молодое сакэ) нагреть до кипения, а образующиеся пары сконденсировать, получится это самое сётю, т. е. дистиллированный алкогольный напиток крепостью 35 или 45 градусов, а проще говоря, разновидность водки. Правда, для изготовления сётю совсем не обязательно переводить рис. Исходное сырье для сётю может быть самым разнообразным, но это отдельная и весьма серьезная тема.

Если пары бражки пропустить через несколько слоев барды, содержание спирта в сётю увеличится на несколько градусов, а главное — сётю приобретет своеобразный аромат барды. Ароматизированное таким образом сётю, например марки

«Мисоно» фирмы «Такэсигэ хонкэ сюдзо», довольно популярно в Японии. В этой связи можно отметить, что потребление сётю резко возросло в середине 70-х годов, однако сейчас этот бум прошел и спрос на сётю, в том числе и ароматизированное, заметно снизился, поэтому многие фирмы «гонят» сётю раз в несколько лет.

ОТСТАИВАНИЕ И ФИЛЬТРАЦИЯ

В свежепрессованном сакэ содержится довольно много белков, крахмала и других твердовзвешенных частиц, которые заметно влияют, причем отрицательно, на прозрачность, аромат, вкус и биоустойчивость сакэ. Поэтому молодое сакэ отстаивают дней 10 в специальном баке, в нижней части которого имеется два крана, верхний и нижний. После выпадения твердовзвешенных частиц в осадок осветленную часть медленно сливают через верхний кран.

Снятое таким образом с осадка сакэ направляют на фильтр, заполненный чаще всего активированным углем. Отфильтрованное сакэ достигает нужной прозрачности, столь характерной для этого напитка. Следует отметить, что если до фильтрации слово сакэ можно было применять к получаемой жидкости с определенной натяжкой, то после фильтрации использование этого слова будет вполне корректным и точно соответствовать японскому законодательству.

ПАСТЕРИЗАЦИЯ

Итак, самое настоящее и в юридическом смысле этого слова сакэ изготовлено. И перед сакэделами встает извечный вопрос: а что дальше? Чего проще, подумаете вы: разливай и потребляй! Так и поступают некоторые сакэделы, разливая молодое сакэ в бутылки, предназначенные для любителей резкого и, смело можно сказать, грубоватого напитка. Но, в целом, дело обстоит намного сложнее. Во-первых, такое огромное количество молодого сакэ, вырабатываемого по всей стране, потребитель при всем желании «переварить» сразу не сможет, для этого потребуется время (ведь когда-то нужно и зарабатывать на это самое сакэ). Во-вторых, нельзя забывать о тех японцах, которые молодому сакэ предпочитают более «округлые» вкус и аромат выдержанного сакэ, для получения которого также необходимо время.

Как видите, так или иначе встает вопрос сохранности сакэ в течение длительного периода времени, исчисляемого не днями, а месяцами. А хорошо ведь было в старые добрые времена: изготовил сакэ и употребил, показалось мало — опять изготовил и опять употребил, и никаких тебе проблем с хранением. Однако, по ряду объективных и субъективных причин, сакэделы вынуждены большую часть годового потребления сакэ производить зимой, а хранить и выдерживать летом.

В молодом сакэ содержатся ферменты, которые играли главную роль в изготовлении сакэ, но, как говорится, мавр сделал свое дело, мавр должен умереть (причем вовремя), не то он натворит такого, что ой-ой. Эти ферменты очень чувствительны к температуре. Малейшее ее повышение резко активизирует их действие, которое часто ведет к одному: постепенному ухудшению качества сакэ.

И, конечно, никак нельзя забывать о «старых» знакомых — бактериях. Однако, скажете вы, какие могут быть бактерии в молодом сакэ, спиртуозность которого составляет 20? На первый взгляд может показаться, что при такой концентрации спирта сакэ сам черт не страшен. Но вот ведь какая штука природа — не дает сакэделам расслабиться ни на минуту. Действительно, почти что все бактерии по своей натуре — трезвенники и совершенно не выносят повышенной концентрации спирта. Это плюс. Но если есть плюс, то должен быть и минус. И он, разумеется, существует в виде бактерий, которые очень даже любят спирт. Их называют лактобациллами, и они являются, как ни странно, разновидностью молочнокислых бактерий. Вот вам и еще одно доказательство сбалансированности (интересно, кем?) всего и вся в этом мире; молочнокислые бактерии «одной рукой помогают сакэделам», а «другой» — вредят, да еще как! Если эти лактобациллы- алкоголики попадают в сакэ, оно начинает мутнеть, киснуть и неприятно пахнуть. Сакэделы в таких случаях говорят, что сакэ протухло.

Раньше полная стерилизация деревянных бочек и кадушек была невозможна, поэтому сакэ часто инфицировалось лактобациллами, которые наносили большой вред сакэделам, а многие из них попросту разорялись. К счастью, лактобациллы плохо переносят жару и при температуре порядка 60 °С погибают (действительно, попробуй много выпить, да еще на жаре, здесь не каждый организм выдержит). Японцы, народ смекалистый, обратили на это внимание довольно давно и уже где-то в XVI в. начали термообрабатывать сакэ, а в книге «Записки несмышленого сакэдела» («Домо сюдзоки»), изданной в 1684 г., говорится о широком применении термообработки в сакэделии.

А вот в Европе эту проблему удалось решить гораздо позже, в XIX в. За это французские виноделы, и не только они, должны благодарить Луи Пастера, взявшегося за изучение причины порчи виноградного вина по просьбе Наполеона III в 1863 г. Разработанная им методика термообработки, названная в его честь пастеризацией, нашла широкое применение во всем мире, причем в Японии, вот парадокс, задолго до рождения самого Пастера (1822–1895). Уже в 1867–1912 гг. эта проблема глубоко исследовалась в Токийском университете, где было дано теоретическое обоснование термообработки сакэ.

И в настоящее время японские сакэделы для разрушения остаточных ферментов и предотвращения лактобацилльного протухания нагревают сакэ до 60–65 °С и выдерживают его при этой температуре определенное время. Для этого можно, например, пропускать сакэ через змеевик теплообменника. Пастеризация (надеюсь, применение этого термина не заденет национальных чувств японских сакэделов) позволяет повысить сохранность сакэ без улетучивания спирта, изменения вкусовых и ароматических свойств сакэ. Как правило, пастеризацию проводят два раза: перед летней выдержкой и при розливе в бутылки.

ВЫДЕРЖКА

После пастеризации сакэ до розлива в бутылки и отправки потребителю выдерживается в больших герметичных резервуарах в среднем месяцев шесть. За это время окончательно формируется букет и округляется вкус сакэ, т. е. оно становится мягче. Кроме того, в прежние времена молодое сакэ имело специфический запах рисового солода. Одних этот запах притягивал и во многом определял привязанность именно к молодому сакэ, а других, наоборот, отталкивал, причем этих других было значительно больше. По мере созревания сакэ солодовый запах исчезал, а пока сакэ было молодым — то буквально «бил» в нос. В последнее время молодое сакэ как-то само по себе практически утратило этот запах (на горе одним и на радость другим), а почему — толком понять никто не может. «Шлифовальщики» объясняют это значительным, по их мнению, улучшением технологии шлифования риса, изготовители задаточной плесени — повышением ее качества, но в целом точный ответ на этот вопрос пока окутан завесой таинственности.

Сакэделы могут, наверное, теперь забыть о солодовом запахе, но всегда должны помнить о главных врагах выдерживаемого сакэ — жаре и солнечном свете. Последний этап выдержки приходится

на самую теплую часть лета, но даже в это время максимальная температура в хранилище не должна превышать 20 °С, а не то — жди полного дефолта. Чтобы его не дождаться, ближе к полуночи открывают специальные окна в потолке и полу, впуская прохладный ночной воздух, а рано утром их плотно закрывают, отсекая наружное тепло. Сами хранилища строят с толстыми стенами и теплоизолированной крышей, что позволяет сакэделам даже в разгар лета обходиться без дорогостоящих кондиционеров.

Наряду с поддержанием оптимального температурного режима проводится органолептическая проверка его качества. Первая такая проверка осуществляется в июне — июле, когда наступает настоящая жара. Утром на сакэдельне собираются все руководство и специалисты, отвечающие за производство и хранение сакэ. Из каждого резервуара отбирают на пробу сакэ в бутылку емкостью 1,8 л. С этой целью открывают кран в нижней части резервуара, отсюда и название всей этой процедуре — «первое открывание крана». Эта процедура, которая носит довольно торжественный характер, очень важна для сакэделов, так как по результатам органолептической оценки определяются степень выдержки сакэ и дата его возможной отгрузки потребителю, а также намечаются меры по устранению пороков сакэ в случае обнаружения их признаков. В дальнейшем практически ежемесячно, а если потребуется, то и чаще, вплоть до октября, когда наступает наиболее питейный сезон и выдержанное сакэ начинают поставлять на рынок, проводятся такие проверки, обставляемые, правда, не так торжественно, как первая.

Если в ходе проверки обнаруживаются признаки тех или иных пороков сакэ, характеризующихся ухудшением вкуса, примешиванием посторонних, не всегда приятных запахов, помутнением и т. д., сакэделы применяют фильтрацию через активированный уголь, подкисление или, наоборот, расселение и другие апробированные временем способы. Им приходится заниматься и осветлением сакэ. В свежепрессованном сакэ растворены оспаривающие ферменты рисового солода. Во время пастеризации под влиянием температуры они могут переходить в нерастворимое состояние в виде микровзвесей. На вкус они не влияют, а вот прозрачность сакэ заметно ухудшают: оно становится мутноватым (опалесцирующим).

Для осветления сакэ, оказывается, можно применять вяжущий сок хурмы. Многим это покажется странным, но факт остается фактом: ежегодно сакэделы «потребляют» примерно 500 кл сока хурмы. Такое количество сока говорит о том, что к осветлению сакэделы вынуждены прибегать не очень часто, что оставляет

рядовому японцу-любителю хурмы довольно реальный шанс увидеть этот замечательный фрукт и у себя на столе (вполне вероятно, рядом с бутылочкой осветленного сакэ). Танины сока хурмы способны образовывать прочные связи с белками. Если сок добавить в помутневшее сакэ, танины прочно свяжут белковые взвеси, и образуются хлопья, однако настолько маленькие, что естественным образом выпасть в осадок не способны. Но это уже и не вопрос! Стоит лишь подмешать желатин (как говорят специалисты, оклеить сакэ желатином), как произойдет сцепление и укрупнение этих хлопьев и они выпадут в осадок. Сакэ, на радость любителям этого напитка, опять станет прозрачным, как слеза. При нехватке хурмы для осветления сакэ сгодятся и протеолитические ферменты, расщепляющие белки и переводящие их в осадок.

Теперь несколько слов о самих резервуарах, в которых хранится и выдерживается сакэ. Ранее для этой цели использовались деревянные кадки из криптомерии. Так уж исторически сложилось, что это дерево занимает особое место в японском сакэделии (во многом благодаря своим ароматическим и антисептическим свойствам). Многие японцы любили, да и сейчас любят, когда сакэ слегка «отдает» хвойным запахом криптомерии. Но все хорошо в меру. Длительное хранение сакэ в таких кадках вело к тому, что оно настолько насыщалось этим запахом, что создавалось ощущение, что пьешь напиток не из риса, а «выжатый» прямо из хвои криптомерии. В конце концов, сакэделам, а это народ очень и очень консервативный, пришлось наступить на горло собственной песне и смириться, вопреки традициям, с применением для длительного хранения сакэ стальных эмалированных резервуаров.

Первые такие резервуары были освоены в 20-е годы XX в. Их внутренние стенки, горячим способом покрываемые белой эмалью, оптически не искажали цвета сакэ. Эго позволяло сакэделам точно отслеживать изменения цветовых оттенков сакэ, что немаловажно при оценке качества и выявлении пороков сакэ во время его выдержки. Эмалированные резервуары сохраняют истинный аромат сакэ, обладают хорошей теплопроводностью, а также удобны в эксплуатации. Все это привело к тому, что в конце 40-х годов они практически повсеместно вытеснили деревянные. Кстати, производство эмалированных резервуаров для сакэ в большой степени способствовало восстановлению военных заводов и судостроительных верфей, разрушенных во время войны. Спрос на сакэ, в отличие от всякого там оружия и кораблей, всегда был высоким. Японский труженик старался никогда не отказывать себе в этом замечательном напитке.

Недаром ведь правительство стимулировало тяжелую работу в угольной и других приоритетных для послевоенной страны отраслях промышленности именно сакэ.

Говоря о достоинствах эмалированных резервуаров, нельзя забывать об их, пожалуй, одном, но очень серьезном недостатке. Стоит сакэделу расслабиться и не обратить внимание на небольшое растрескивание эмали, что вполне вероятно при длительной эксплуатации, как тут же сакэ вступит в контакт с железом и начнет приобретать, не сразу, конечно (но при выдержке и спешить-то некуда), коричневатый оттенок, а также специфические привкус и запах. Как правило, такие изменения носят необратимый характер и крайне неприятны для сакэдела. Да какая уж тут приятность, когда в резервуар с таким славным напитком словно кто-то нарочно подбросил лом, да еще ржавый. Но здесь пенять не на кого, только на самого себя и немножко на ионы железа. Поэтому каждый год после завершения сакэдельческого сезона сакэделы очень тщательно осматривают резервуары. При обнаружении признаков растрескивания эмали вызываются ремонтники. Обычно этим занимаются семейные бригады, которые на автомобилях колесят по всей стране, объезжая сакэдельни. Сам по себе ремонт не так сложен, но требует определенных навыков и опыта. Он заключается в удалении поврежденной эмали и наложении заплатки из стеклоткани, пропитанной эпоксидной смолой.

РОЗЛИВ В БУТЫЛКИ

Производство сакэ — длительный процесс. На приготовление рисового солода, дрожжевой закваски и брожение основного затора уходят дни и недели. В целом же изготовление всего объема сакэ определенной марки занимает уже целые месяцы. А, как вы знаете, во всех этих процессах участвуют микроорганизмы — плесневые и дрожжевые грибки. Их жизнедеятельность зависит от множества факторов, изменяющихся во времени, в том числе и от собственного настроения: они то впадают в мерехлюндию от плохой погоды, то начинают работать с удвоенной энергией. В общем, все, как у людей. Вот и выходит, что затер раз сырье — получил сакэ. Начал затирать второй раз и стараешься сделать все, как в первый, но глядишь — окружающая температура скакнула, или культурные дрожжи что-то не поделили с дикими, или посторонние бактерии перестарались, а там и сакэдел на чем-то «споткнулся». Тут еще это самое настроение микроорганизмов, которое меняется, как у красной девицы, а подстроиться под него

никаких нервов не хватит. Поэтому, как ни бейся, молодое сакэ, заливаемое в резервуары для выдержки, будет неоднородным в той или иной степени. Во время выдержки эта неоднородность может исчезнуть, что очень маловероятно, или, наоборот, увеличиться, что очень даже вероятно. А потребитель, если уж облюбовал конкретную марку сакэ с теми или иными только ему известными особенностями, то будь любезен и сегодня, и завтра, и через 10 лет обеспечить его именно таким сакэ. В противном случае он помыкается, помыкается да и увлечется маркой сакэ вашего конкурента. Чтобы этого не произошло, сакэделы вынуждены смешивать (или, по-научному, купажировать) сакэ одной марки, но выдержанное в разных резервуарах. Купажирование сглаживает указанные неоднородности, стабилизируя вкусовые и ароматические особенности сакэ конкретной марки, к которым привык привередливый потребитель за долгие годы «вкушения» именно этой, а не другой марки сакэ.

Теперь, казалось бы, можно купажированное сакэ разлить по бутылкам и — скорее его к потребителю. Но нет, его еще, оказывается, надо разбавить водой. Как известно, чем больше спирта, тем меньше как бактерий, так и проблем, которые они вызывают, поэтому на выдержку молодое сакэ «закладывают» в натуральном виде — с содержанием спирта 20 %. А японцы, а это тоже историческая реальность, на генетическом уровне привыкли к сакэ крепостью порядка 15° и ни градусом больше.

Разбавленное водой до приемлемого японским организмом уровня сакэ наконец-то можно разливать до бутылкам. И здесь сакэделы опять проявляют неустанную заботу о сохранности своего детища на благо всей Японии, проще говоря, подвергают сакэ повторной пастеризации, чтобы оно, не дай бог, не «заболело» по дороге к потребителю (ведь не исключено, что во время купажирования или разбавления какая-нибудь вредина-бактерия может взять и напакостить) и могло долго храниться у него, и не только в холодильнике, но и где-нибудь в загашнике. Все мы люди. Сакэ может пастеризоваться перед заливкой в бутылки (прямо заливаться горячим) или после оного. Кстати, коэффициент утилизации (повторного использования) классических бутылок из-под сакэ емкостью 1,8 л в 1992 г. достиг 85 %, а сейчас, зная о неустанной заботе японцев не только о сохранности сакэ, но и окружающей среды их обитания, смело можно утверждать, что этот коэффициент стал еще больше.

3. КАК ХРАНИТЬ И ПИТЬ САКЭ (СОВЕТЫ ИЗДАЛЕКА)

Пожалей ты нас,
горемычных.
У нас не хватает наличных,
Чтобы наладить в сакаба
Связь между духом и телом.
Что же нам делать, други…

Для многих любителей горячительных напитков, становление которых как личностей проходило в досакэйный период нашего бытия, сама постановка вопроса может показаться несколько искусственной. Да чего там хранить? Открыл бутылку и по-людски… всю до дна. И все дела! А как хранить, пусть думают в магазине. Но нашу, сорокоградусную, сохранишь где и когда угодно. Хватило бы терпения. Да и чему можно научить людей, переживших все прелести антиалкогольной кампании где-нибудь на озере Чля в низовье Амура, в Урюпинске или под Чикаго (город на севере США, там, где канализированная река Чикаго впадает в озеро Мичиган). Это они научат кого хочешь и чему хочешь. Но все же, сакэ для нас напиток, можно сказать, новый и, как все новое, требует осторожного подхода.

Сакэ крайне чувствительно к температуре и свету, поэтому его надо хранить при температуре 1–8 ˚С и освещении минимально необходимого уровня. Попадание прямых солнечных лучей недопустимо. И никаких люминисцентных и кварцевых ламп. В отличие от вина в сакэйных бутылках пробка почти что не применяется, поэтому высокая влажность здесь не уместна. Скорее, наоборот. Хранить бутылки с сакэ в сыром погребке между, скажем, винами из Кахетии и Бургундии, как бы вам этого ни хотелось, лучше не надо. В противном случае вас может неприятно удивить ржавчина, появившаяся на металлической крышке, или налет плесени на этикетке с характерным душком. Все это, несомненно, отразится на эстетическом восприятии сакэ, а без нее, этой самой эстетики, за сакэ и браться не стоит. Вот такой это, представьте, чувствительный напиток.

Лучшее место хранения сакэ — холодильник, при этом бутылки достаточно просто поставить в него, а «ложить» совсем не обязательно. Ведь крышка-то у бутылок — металлическая! А к чему, собственно говоря, все эти занудные наставления, может

озадачиться часть читателей (если таковые найдутся вообще) с некоторой долей удивления и сарказма. Сакэ-то ведь пастеризуется, дядя! И тут не возразишь: правда есть правда. Но для чего сакэделы пастеризуют сакэ? Не для того же, чтобы погубить милые сердцу любого сакэдела плесневые и дрожжевые грибки. Боже упаси! Это отразится не только на эмоциональном состоянии сакэделов, но и на качестве сакэ, так как мертвые микроорганизмы, как ни неприятно об этом говорить, разлагаются и выделяют трупные вещества, заметно ухудшающие вкус и аромат сакэ.

Сакэделы, пастеризуя сакэ, лишь сводят практически к нулю активность этих грибков. Последние и так много потрудились и вполне заслужили покой, хотя бы и в форме мнимой смерти. Однако под действием внешних факторов они всегда готовы очнуться от летаргического сна и вновь взяться за работу, и тогда уж берегись! А во что это в конечном счете может вылиться, и объяснять не надо. Не знаю, как с сакэ, а с испорченным пастеризованным молоком встречался, наверное, каждый. Зрелище действительно не из приятных.

Конечно, для успокоения души можно воспользоваться добрым советом англичанина Джона Тиндаля и обработать сакэ парком с температуркой этак градусов сто или стерилизнуть его другим каким способом, благо современные достижения науки и техники позволяют развернуться в этом направлении. Тогда уж, поверьте, не только от микробов, но и их термостойких спор и следов не останется. Но в этом случае хранить и пить вы будете уже не сакэ, а жидкость, отдаленно напоминающую воду, правда, очень и очень чистую. Однако винить во всех бедах только микроорганизмы не совсем справедливо. Удар по качеству хранящегося сакэ может быть нанесен оттуда, откуда и не ожидаешь. Я имею в виду аминокислоты и сахара, которые во многом и определяют вкусность и полезность сакэ. Вот уж действительно, сегодня в порфире, а завтра в могиле. При определенных условиях они вступают в амино-карбонильную реакцию, в результате которой образуется меланоидин. Если цвет сакэ стал «плотнее» и появился неприятный запах — это верный признак меланоидина. Правда, ничего уж такого страшного не случится. Например, в соевом соусе «сёк» этого самого меланоидина, как говорится, немерено. И ничего! Пока никто от этого соуса не умер и, будем надеяться, не умрет. И вот что интересно. Если разбавлять «сёк» водой, его цвет приблизится к сакэ. И наоборот, если сакэ «забыть» этак лет на несколько, то оно приобретет цвет соевого соуса и будет похоже (только по цвету) на лаоцзю, китайское сакэ с характерным ароматом

лекарственных трав (но если вы не любитель хлебнуть из бутылки соевый соус, то лучше не быть таким забывчивым).

Особого внимания требует «сырое» сакэ. Для сохранения энергетики и резкости, характерных для всего молодого, свежепрессованное сакэ сакэделы помещают в холодильник, тормозя тем самым процесс созревания. «Сырое» сакэ не подвергается пастеризации, поэтому его вполне можно назвать живым существом. Если его хранить не в холодильнике, а, например, при комнатной температуре, то через несколько дней его вкус изменится до неузнаваемости.

Скорость протекания реакций, ведущих к порче сакэ, во многом зависит от его температуры и состава. При низких температурах пастеризованное сакэ хранится без существенного ухудшения органолептических свойств в среднем от 3 до 10 с лишним месяцев. А «гивдзёсю» вообще стареет очень плохо и сохраняет свое качество года два. Но все это относится к сакэ в закупоренных бутылках. Если же вы не утерпели и открыли бутылку, то будьте любезны ее выпить максимум за 4–5 дней, а не то на сакэ обратят внимание ваши домашние бактерии. И будьте уверены, что ни к чему хорошему это не приведет. Здесь самое время напомнить ещё раз о необходимости соблюдения изложенных выше рекомендаций по хранению сакэ, которые по существу сводятся к одному: храните сакэ в темном и прохладном месте в закупоренном виде. И все у вас получится!

Закончив на этой довольно оптимистической ноте с хранением сакэ, пора, наверное, двинуться и дальше. Ведь хранение хранением, однако оно само по себе не цель, а всего лишь подготовка к деянию под названием питие. Тем более что сакэ принадлежит к редким в мире напиткам, которые пьют и подогретыми. Как-то само собой в мировой практике потребления алкогольных напитков произошло естественное разделение на две группы: напитки, которые пьют только холодными, и напитки, потребляемые только в горячем виде. За примерами и ходить далеко не надо. Они прямо тут, под рукой. Всякий знает, что водка из украшенной инеем бутылки — одна из немногих отрад души человеческой. А предложи ее нагреть — реакция будет явно неадекватной. С другой стороны, есть всякие там гроги, пунши и глинтвейны, которые пьют, как правило, в горячем виде. Но собственно алкогольного напитка там и не так уж много, а для того, чтобы как-то сгладить некоторую неловкость ситуации, вызванную нагревом коньяка, рома и вина, попросту переводом продукта, эти напитки усиленно «задуривают» сахарком, соками и специями. А вот так, чтобы водочку, или коньяк, или еще что «беленькое» и в холодном виде — силища, да и в нагретом

рвотного рефлекса не вызывало, так это нет, да и быть-то не может при нашем менталитете, пропади он пропадом.

А вот сакэ, как уже отмечалось, принадлежит к редким в мире напиткам, которые пьют и подогретыми. Но из этого совсем не следует делать вывод о том, что сакэ надо обязательно подогревать. Оно хорошо и в холодном виде. Всему свое время и место. А все же интересно — зачем это сакэ подогревают? Существует несколько версий. Первая, чисто утилитарная, т. е. сообразующаяся исключительно с практической выгодой или пользой. А польза чего-нибудь горяченького в зимнюю стужу сомнения не вызывает. В этом на собственном опыте смог убедиться не кто-нибудь, а сам японский император Сага, годы правления которого в первой половине IX в. можно назвать действительно эпохой мира и спокойствия. Как-то этот сын неба отправился на охоту и внезапно почувствовал озноб. Сопровождавший его левый министр Фудзивара Фуюцугу (второй по рангу министр в древней Японии, где, подражая Китаю, считали, что левое важнее правого) не растерялся, нагрел сакэ и преподнес императору. К тому вернулось хорошее настроение, и озноб был напрочь забыт. Это первый случай подогревания сакэ в Японии, документально зафиксированный. Без всякого сомнения, Фуцзивара Фуюцугу (775–826) не подвел своего предка, Накатоми Каматари — великого патриарха дома Фудзивара, известнейшей аристократической фамилии Японии, и вошел в ее историю, положив начало как расцвету северной ветви дома Фуцзивара, так и распространению нагретого сакэ. Говорят, что с тех пор среди аристократии стало принято по сентябрь пить холодное сакэ, а с октября по февраль — подогретое.

Им, аристократам, было проще в этом смысле: было и что нагревать, и в чем нагревать. Хотя использование фарфоровых бутылочек для нагрева сакэ в горячей воде было довольно большой роскошью, которую могли себе позволить лишь Фудзивара и им подобные. Да и металлическая посуда была совсем не по карману простому труженику, поэтому он, не мудрствуя лукаво, налегал и налегал с удовольствием на холодненькое добуроку (неочищенное сакэ), скептически смотря на причуды сильных мира сего. Но все же время брало свое. В эпоху Камакура (1185–1333) благодаря усилиям Като Кагэмаса технология фарфорового производства Сунского Китая была перенята и в Японии. По мере распространения фарфора из Сэто (г. Сэто, преф. Аити) цены на него снижались, и в начале эпохи Эдо фарфоровая посуда стала доступна и простому народу, дав толчок продвижению горячего сакэ в массы.

В эпоху Эдо для транспортировки сакэ стали применять

бочки из криптомерии. Не последнюю роль в этом сыграло то, что японцам очень нравилось сакэ, пропитанное запахом этого хвойного дерева. Бочки с сакэ перевозили на лошадях на большие расстояния, и сакэ вместе с этим характерным запахом буквально насыщалось сивушным маслом, содержащимся в смоле криптомерии. И если много выпить такого сакэ (а по-другому и не могло быть), то на завтра очень уж болела голова. Но если перед употреблением сакэ нагреть, то сивушное масло в прямом смысле улетучивается (и ничего здесь загадочного нет, сплошная физика) и не бьет по голове (или в голову…). Вот вам еще одна причина подогревания сакэ!

Началу широкого распространения горячего сакэ в эпоху Эдо способствовали и высказывания Кайбара Экикэн (1630–1714), сына вассала Даймё Фукуока. Он изучал конфуцианство, фармацевтику, лекарственные травы и прославился своими трудами в области образования, истории, экономики. В книге, разъясняющей знания по сохранению духовного и физического здоровья, «Экикэн дзиккун» (десять заповедей Экикэн), он, в частности, отмечал, что холодное сакэ плохо воздействует на желудок и другие внутренние органы, а нагретое сакэ — полезно для здоровья и вызывает аппетит. По мнению этого авторитета, из-за плохой очистки риса сакэ содержало много сивушного масла, причины мучительного похмелья, которое при нагреве, однако, улетучивается. Так или нет, решать специалистам. Одно лишь несомненно: многие и по сей день неуклонно соблюдают заветы Кайбара Экикэн, борца за здоровье японского населения.

В целом же тяга японцев к нагретому сакэ объясняется, наверное, совокупностью причин: здесь имеют место и тепло, и полезность, и вкус, и, главное, приверженность к традициям, перенимаемым из поколения в поколение. Итак, осознав приятность и полезность нагретого сакэ, вы без промедления, предположим и такое, решили перейти именно на него. И тут сразу же возникает масса разнообразных вопросов, доселе не терзавших вашу душу: в чем нагревать? до какой температуры? как нагревать? какое сакэ? Некоторые по старой и доброй привычке начнут самостоятельно искать ответы прямо с нуля, методом проб и ошибок, и, в конце концов, можно не сомневаться, найдут эти самые ответы. Другие же, вероятно, подойдут к этой проблеме более обстоятельно, решив предварительно ознакомиться с опытом японских коллег, который накапливался как-никак в течение столетий. И что же им посоветуют издалека, обладатели этого самого опыта?

В ЧЕМ НАГРЕВАТЬ САКЭ?

Японцы обычно нагревают сакэ в фарфоровых бутылочках (в форме кувшинчика с узким горлышком) емкостью 180 и 360 мл, которые называются «токкури» (или «токури»), В древних книгах говорится, что во время наливания сакэ в чашечку из этой бутылочки издавался звук «токури, токури…», откуда и такое название. Однако в настоящее время общепризнано, что в основе названия «токкури» лежит старокорейское слово «токкуру», означающее твердую глиняную емкость. Известно, что фарфоровые бутылочки использовались уже на закате эпохи Муромати (1336–1573).

В те давние времена сакэ от оптового торговца до розничного поставлялось в бочках емкостью 72 л и прямо из них продавалось на вес (кроме них в зависимости от назначения использовались бочки объемом 36, 18 и 9 л). Продажа на вес требовала много времени и была сопряжена с различными проблемами сохранения качества сакэ. Нельзя забывать и о том, что некоторые, назовем их недобросовестными, продавцы вполне могли бы посакэдельничать и разбавить сакэ в бочке водой или учудить что-нибудь похлеще. Да и слуга, неся в кувшине своему хозяину столь лакомый напиток, мог не сдержаться да и отхлебнуть глоток другой, а то и третий прямо из кувшина. И разбавить уже вторично (первично это мог сделать сам продавец) сакэ водой из ближайшего колодца. Как это отражалось на качестве напитка, представить совсем не трудно.

Конечно, эту проблему можно было решить, зарубив пару нерадивых слуг, а то и самого продавца острым самурайским мечом, хоть большим, хоть малым — для такого благородного дела любой бы подошел. Но перед этим надо было разобраться, кто прав, кто виноват, а это, как вы сами прекрасно понимаете, совсем не просто. Однако проблема имела место, и ее надо было решать. И она была решена! Оптовые торговцы из района «Нихон баси», что в Эдо, то бишь в Токио по-современному, договорились, что сакэделы Нада будут поставлять им сакэ не в бочках, а в бутылках. А это была уже настоящая революция. Технология изготовления бутылок в те далекие времена была несовершенной, поэтому они легко разбивались, и их доставка в столицу требовала больших нервов. Поэтому сакэделам пришлось помучиться, решая проблему бутылочного сакэ. Однако совершенствование качества бутылок не столь безнадежное занятие, как перевоспитание несознательного элемента, поэтому уже в 1877 г. впервые поступило в продажу сакэ, разлитое в бутылки.

Я еду на телеге,

Трубочкой дымлю.
Как здорово, что дома
Оставил я семью.
Ведь прямо рядам с сердцем
Звенит бутыль сакэ —
Ее я приголублю,
Усевшись в стороне
От окружной дороги,
Где трезвому почет.
Но я умею думать,
Когда во мне течет
Не только моя кровь,
А кое-что еще.

Самые распространенные в настоящее время бутылки емкостью 1,8 л («иссёбин») появились в 1908 г. Тогда в них разливалось сакэ марок «Сакура масамунэ», «Гэккэйкан», «Хакуцуру». По форме эти бутылки отличались от нынешних, продавались в соломенной оплетке, а их крышка фиксировалась проволокой. В 1910 г. в привокзальных киосках стали продаваться маленькие бутылки с чашечкой, что было очень удобно как для отбывающих, так и провожающих, да и встречающие уже могли выбирать между бесполезным брожением по перрону и очень даже полезным общением с чашечкой сакэ в кругу себе подобных.

Стремительная бутылизация сакэделия не смогла, да и не преследовала цели вытеснить с исторической сцены бочковое сакэ. Ведь и представить себе невозможно жизнь японцев, особенно в ее праздничных проявлениях, без бочки хорошего сакэ. Вот почему, к примеру, такая солидная фирма, как «Кику масамунэ сюдзо», и сегодня не намерена отказываться от производства бочкового сакэ. Для изготовления бочек она использует криптомерию «Ёсино», произрастающую на полуострове Кии. Мягкий климат полуострова и большое количество осадков способствуют приданию древесине этого дерева характерного аромата и однородности текстуры, поэтому издавна бочки под сакэ из криптомерии считались наилучшими (для справки следует отметить, что криптомерия — вечнозеленое хвойное дерево семейства таксодиевых; ее родина — Китай и Япония; устойчивую японскую криптомерию широко культивируют в умеренном поясе, в том числе на Черноморском побережье Кавказа и в Крыму). Бочки могут поставляться в декоративной соломенной оплетке и без оной. Емкость бочек — 18, 36 и 72 л, выбирай, как говорится, по потребностям. Такую

бочку не грех распить на «праздник зеркала» (старинный обычай в семьях военных съедать 20 января рисовые лепешки, которые приготовлялись на Новый год и которые мальчики раскладывали рядом с военными доспехами, а девочки — на подставке зеркала) или в других торжественных случаях. Сама бочка, а также процесс разливания сакэ из нее с помощью деревянного ковша заметно подчеркнут знаменательность момента и придадут ему некоторый театральный эффект. Ну а если ковшом будут пользоваться не очень активно и сакэ останется, то его надо непременно перелить из деревянной бочки в другую емкость, желательно стеклянную, а не то криптомерийный аромат станет чрезмерным (а все ведь хорошо в меру, не так ли?).

Как видите, сегодня японец имеет возможность испить сакэ и по-современному, из стеклянной бутылки, и под старину, из деревянной бочки. Ну, это что касается обычного любителя. А истинный эстет может позволить себе вкусить сакэ из бутылки, изготовленной из… чистого титана. Куда только не заводит сакэдела эта безжалостная конкурентная борьба вкупе с его стремлением объять необъятное. Ладно, куда ни шло, всякие там новшества в виде бумажных пакетов со специальным окошечком для отслеживания уровня оставшегося сакэ. Или хотя бы те же самые титановые лопаты (правда, это совсем из другой оперы, но все же…). А тут, на тебе: титановые бутылки! Просто нонсенс какой-то! Но факт остается фактом. Фирма «Садо сюдзо» взяла и изготовила (причем впервые в мировой практике) сосуд (бутылкой это чудо и назвать-то неудобно) из чистого титана. И где только она его взяла, этот титан?! В Японии ильменита, рутила, анатаза и прочих титановых минералов и в помине нет, а титан и сосуды из него — пожалуйста. Кто только и как только не пытался объяснить этот чисто японский парадокс, и все без толку. Тут без сакэ не разберешься. А то и впрямь выходит, что японцы и не люди вовсе, а титаны какие-то (в греческом смысле этого слова), попивающие сакэ из титановых сосудов и не в Тартаре, а у себя на островах.

Свой титановый сосуд фирма заполнила нектаром — элитным сакэ «Хакусэцу дайшндзёсю (УК35)». И стоит такое удовольствие, достойное олимпийских богов, сущий пустяк — каких-то 210 тыс. йен. Емкость из титана светонепроницаема, выдерживает резкие перепады температуры, прочна, легка, не пропускает ультрафиолетовых лучей. Кроме того, если в бутылках из других материалов вполне возможно (хотя бы теоретически) вымывание (по-научному, выщелачивание) железа, марганца, щелочи и прочей «гадости» (по-другому и не скажешь), отрицательно влияющей на качество сакэ и здоровье его пьющих,

то титан полностью исключает эту проблему. Просто сказочная емкость, позволяющая сохранять вкус и аромат сакэ при длительном и даже очень длительном хранении. Хватило бы только денег!

ДО КАКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ НАГРЕВАТЬ САКЭ?

По сравнению, скажем, с пивом, своим «идейным родственником» (тоже, кстати, замечательным напитком, не зря же японцы начинают свои дружеские застолья, как правило, именно с пива, обязательно очень и очень холодного; дело доходит до того, что не только само пиво, но и бокалы и кружки под него рестораторы держат в холодильнике и извлекают оттуда уже порядком заиндевевшими), сакэ обладает довольно широким температурным диапазоном пития. Есть из чего выбирать ищущей натуре!

Тип нагретого сакэ	**Температура нагрева** (в °С)
по-русски	*по-японски*
«солнечное»	«хинатакан» 30
«человеческая кожа»	«хитохадакан» 35
«тепловатое»	«нурукан» 40
«теплое»	«дзёкан» 45
«горячее»	«ацукан» 50
«экстра»	«тобикирикан» 55

Специалисты говорят, что язык человека наиболее остро воспринимает вкус объекта при температуре 15–30 ˚С. Действительно, для некоторых нет ничего вкуснее, чем сакэ при комнатной температуре или нагретого солнцем. Других силой не оттащишь от стакана, заполненного сакэ и кусочками льда. Ну, а третьи любят что погорячее, беря пример с известного писателя Идзуми Кёка (1873–1939), который отличался маниакальным стремлением к чистоте. Даже сакэ перед употреблением он долго кипятил. Как вы догадываетесь, в этом случае вместе с бактериями из сакэ улетучивается и алкоголь. Так что пей, сколько душе угодно! Вот они, причуды великих.

КАК НАГРЕВАТЬ САКЭ?

Оптимальным можно считать ортодоксальный способ косвенного нагрева, когда фарфоровую бутылочку с сакэ

помещают в кастрюлю с кипятком. При этом надо помнить, что сакэ нагревается быстрее, чем думаешь, поэтому держать бутылочку в кипятке желательно 2–3 мин. Если же передержать, то сакэ, закипев, станет клейковатым и довольно приторным, что может устроить только последователей незабвенного борца за чистоту Идзуми Кёка. Кстати, остывает сакэ значительно медленнее, чем нагревается, так что совсем не обязательно опорожнять бутылочку сакэ за те же 2–3 мин. Такая спешка лишь может повредить адекватному восприятию окружающей среды. Как говорится, растягивайте удовольствие, дорогие товарищи!

Конечно, сакэ можно наливать не в фарфоровую бутылочку, а сразу в кастрюлю, и приступать к прямому нагреву (так, впрочем, некоторые, особо нетерпеливые, и поступают). Однако вкус и аромат сакэ в этом случае почему-то ухудшаются, а вернее — постепенно и незаметно исчезают, словно подтверждая правило: поспешишь — качеству навредишь. Кто не верит, может попробовать, убедиться, так сказать, на собственном опыте, благо кастрюля или кастрюлька, в отличие от фарфоровой бутылочки да еще с узким горлышком, всегда под рукой.

В последнее время для нагрева сакэ стали использовать микроволновую печь. Получается совсем неплохо, если не забыть вставить в фарфоровую бутылочку с сакэ (наверное, именно в ней вы будете проводить свои эксперименты) стеклянную палочку. Опережая ваш вопрос, отвечу, что благодаря этой хитрости в бутылочке образуются встречные потоки, выравнивающие температуру по всему объему сакэ. Нельзя забывать и о таком изобретении японской мысли, как устройство для подогрева сакэ на разожженном древесном угле. Вот это вещь! Сейчас такое устройство большая редкость, которую можно встретить лишь в антикварных магазинах да на развалах, где-нибудь в районе Дайто (Токио).

КАКОЕ САКЭ НАГРЕВАТЬ?

Желающим нагревать сакэ следует начинать это дело с ординарного сакэ, а затем, поднакопив опыта (и денег, разумеется), плавно переходить на элитные сорта «дзюммайсю» и «хондзёсю». С «гиндзёсю» и «дайгиндзёсю» лучше в этом направлении не экспериментировать, а сразу воспользоваться опытом японских изыскателей, который упрямо свидетельствует о том, что при нагреве сакэ этих сортов улетучиваются, и притом довольно быстро, ароматические вещества и сакэ теряет присущие ему тонкие аромат и вкус. Образно говоря, нагревая

«гиндзёсю» или «дайгиндзёсю», вы, сами того не подозревая, рубите под корень, вернее, выжигаете древо изящества этих напитков, взращиваемое многими поколениями японских сакэделов. Для тех же, кому невтерпеж — вынь да положь именно нагретое «гиндзёсю», можно ненавязчиво посоветовать (хотя кому эти советы нужны, когда каждый вправе поступать, как ему вздумается) обратить внимание на предназначенные для нагрева разновидности этого сорта. Есть и такие! В Японии есть все, кроме полезных ископаемых и «северных территорий». Но в целом освежающее ароматное сакэ с мягким послевкусием типа «гиндзёсю», свежепрессованное (молодое) или «сырое» сакэ лучше пить холодными или при комнатной температуре.

4. ДЕНЬ САКЭ

Жена прошарила карманы,
Залезла даже в башмаки,
Но все же денежку мою
Найти ей будет не с руки.
А я сыщу предлог исчезнуть
И семеня по мостовой,
Я добегу до заведенья,
Где я поникну головой,
Впустив в себя сакэ, как бурю,
В которой солнце и луна
Танцуют, дав друг другу слово
Не оставлять на дне вина
И пить всегда по самой полной!

В 1978 г. «Нихон сюдзо кумиаи тюокай», по-нашему ЦК профсоюза сакэделов Японии, поступил очень мудро, порешив отмечать 1 октября как День сакэ. В этот профессиональный праздник законопослушные граждане Японии (даже не члены этого профсоюза) на вполне законных основаниях (а то, что решение ЦК сродни закону — разве нас это удивит?) могут наслаждаться своим любимым напитком. И большинство из них в эти приятные минуты или часы вряд ли задумывается над тем, а почему, собственно, 1 октября, а, скажем, не 27 мая? То, что не 28 мая — вопросов не вызывает, так как в этот день все труженики в едином порыве отмечают День виски, сердечно благодаря за этот подарок Ассоциацию шотландского виски Японии. А действительно, почему?

Для того, чтобы хоть как-то разобраться в этом вопросе, нам придется в который уже раз вспомнить о Китае. Ведь именно китайские астрономы ввели в практику свои «двенадцать ветвей» (12 знаков зодиака), которые в сути своей обозначали 12 месяцев. В Японии, которая, как обычно, с превеликим удовольствием воспользовалась результатами труда своих более продвинутых соседей, для обозначения каждого месяца стали использовать местных животных. Десятый месяц, соответствующий китайскому «к», в Японии превратился в «тори», месяц Курицы. А десятый месяц, как всем, наверное, известно, — октябрь. Ну и какое

отношение все это имеет к сакэ? А такое, что уже этак веков пятнадцать до Рождества Христова иероглиф «к» обозначал кувшин. Затем этим иероглифом стали пользоваться и для обозначения сакэ, китайского, естественно. Все это в конечном счете привело к некоторой понятийной двойственности: то ли просто кувшин, то ли — с сакэ, поди, разберись. Поэтому китайцы помучились, помучились да и добавили к кувшину пиктограмму, обозначающую воду вообще и жидкость в частности. И тут всем сразу все стало понятно: если жидкость в кувшине, то это, без всякого сомнения, сакэ. А что же еще? Таким образом иероглиф сакэ приобрел свой современный вид из двух пиктограмм: жидкость и «Курица», десятый знак зодиака, т. е. октябрь. Вот Вам причинно-следственная связь октября и сакэ, правда, пока чисто китайского происхождения (а есть ли в культурном наследии Японии что-то происхождения иного, а если есть, то сколько — здесь есть место для дискуссии, но уже в другое время и в другом месте).

В начале октября в Японии созревал рис нового урожая, и сакэделы приступали к изготовлению из него сакэ, поэтому в их среде как-то сам собой утвердился обычай отмечать 1 октября Новый сакэдельческий год. Таким образом, упомянутое выше решение профсоюзного ЦК о праздновании Дня сакэ, олицетворяющего коллективный разум японцев и природные богатства Японии, вызвано не волюнтаристическими, а вполне исторически обоснованными причинами, которые не в последнюю очередь обусловлены этаким китайско-японским симбиозом, столь характерным для Японии.

Теперь, когда для нас ясно как день-деньской, почему именно 1 октября отмечают День сакэ, пора перейти к выяснению еще одного вопроса: а откуда пошло само это красивое слово сакэ? Что оно красивое, согласны все. Нет разногласий и в том, что так много в этом слове для сердца пьющего слилось. А вот касательно того, откуда пошло это слово, мнения разделились. Виднейшие лингвисты, историки и другие специалисты до сих пор спорят об этимологии слова сакэ, пытаясь убедить оппонентов в справедливости одной, естественно, собственной точки зрения. Суть этих споров довольно сложна и требует специальных знаний, поэтому хотелось бы сразу перейти, минуя эти самые знания, к выводам. А они таковы. В настоящее время «проходящими» являются 4 версии происхождения слова сакэ.

Первая. Сакэ происходит из выражения сакаэмидзу — «жидкость процветания» — по следующей схеме: сакаэмидзу — > сакаэ — > сакээ — > сакэ.

Вторая. Сакэ происходит из выражения сакаэ но ки, где сакаэ

— «процветание»; но — знак, обозначающий родительный падеж; ки — взято из омики («священное сакэ»). Трансформация этого выражения протекала по схеме: сакаэ но ки — > сакаэ но кэ (при устном общении ки почему-то заменилось на кэ) — > сакаэкэ — > сакэкэ (каэ превратилось в кэ) — > сакэ (второе кэ оказалось явно ненужным).

Третья. Сакэ происходит из выражения сакэру — «избегать, уклоняться». Если выпить сакэ, то можно избежать простуды. Сакэру — > сакэ.

Четвертая. Сакэ происходит от устаревшего слова куси, обозначавшего — «странный, удивительный». Фрукты, упавшие в углубление в дереве или камне, выделяли сок, который подвергался естественному брожению. Человек, выпивший такой сок, приходил в хорошее настроение. Это было так странно и удивительно, что сброженный алкогольный напиток из фруктов стали называть куси. Потом это название перешло и на сакэ. Каким образом, однако, куси трансформировалось в сакэ, понять чисто логически довольно трудно. Может быть, здесь присутствует и какой-то эмоциональный момент? Непонятно. Остается поверить авторам этой версии на слово.

Эти 4 версии, видимо, так и оставались бы доминирующими, если бы не известный языковед Сусуму Оно, профессор японской литературы. Ведь именно он обратил внимание на сущий «пустяк» — связь между японским и, кто бы мог подумать, тамильским языком. В своей фундаментальной работе «Формирование японского языка» («Нихонго но кэйсэй»), выпущенной издательством «Иванами сётэн», профессор, сравнивая сотни японских и тамильских слов, делает вывод о близости этих языков. Более того, он выдвигает гипотезу о том, что где-то на границе старой и новой эпох тамилы расселились вблизи Японских островов и оказали заметное влияние как на формирование японского языка в частности, так и национальной культуры вообще. Если профессор прав, то получается, что одними из предков японцев были создатели великой древнеиндийской цивилизации. Ну и дела! А что, может, так все и было на самом деле!? Дравиды, создавшие в III–II тысячелетиях до н. э. в долине Инда культуру Хараппы, древнейшую культуру на Индостанском полуострове (у них была даже своеобразная иероглифическая письменность), после вторжения ариев в полном соответствии с теорией «арийского завоевания Индии» были вытеснены на юг полуострова. Часть входящих в дравидскую семью тамилов судьба, помотав по свету, забросила еще дальше — поближе к Японии (от Индии до Японии и впрямь не так уж и далеко). Ну а далее все как полагается: взаимопроникновение,

взаимовлияние, взаимообогащение, и культур в том числе. Да, есть где покопаться, есть что поискать в этой «лавке древностей» под названием всеобщая история. Может быть, как следует порывшись на «тамильской полке» этой лавки, мы и найдем этимологические концы слова сакэ? Может быть… Вот дал профессор! Все поставил с ног на голову. Или наоборот? Время покажет. И покажет, что создатели хараппской цивилизации после строительства городов, крепостей, морских портов, а также выпечки кирпича, керамики и других дел праведных поправляли порядком ослабший организм именно сакэ. Ведь, что ни говори, но сакэ делается из риса, а родина этого продовольственного растения, которое возделывают уже несколько тысячелетий, хоть и предположительно, но все же та же Индия.

5. ПУТЬ САКЭ (ТЕНИ НЕЗАБЫТЫХ ПРЕДКОВ)

Едва касаясь стен земли,
Наутро и во мгле
Они идут путем сакэ,
Не опасаясь поскользнуться.
Они спасают свою жизнь,
Их песни к воле рвутся.
И здесь никто не сможет им
Отдать приказ вернуться.
И уж тем более внушить,
Что есть другие горы,
Они не тратят даже миг
На лишние узоры.
Они идут путем сакэ.
Все остальное прах.

В профессиональной среде японских сакэделов, как уже отмечалось выше, всячески стараются сохранить дух далеких предков, справедливо полагая, что соблюдение традиций сегодня — непременное условие существования сакэделия завтра. Так, на многих сакэдельнях, работающих в сезонном режиме, в последней декаде февраля проводится церемония «положения на бок» котла для варки риса на пару. Когда весь рис сварен, все работники сакэдельни торжественно провожают котел в отпуск до следующей осени. Разумеется, после проводов в сакэдельне продолжает кипеть работа: бродит основной затор, прессуется бражка, идут фильтрация и пастеризация и т. д. Однако теперь больше не надо варить рис, и жизнь сакэделов заметно облегчается. Рисовый котел снимают с водяного, кладут его на бок и непременно поднимают чарку за успех сакэделия в дальнейшем.

Когда наступает осень, не менее торжественно отмечается «вхождение в сакэдельник» мастера-сакэдела с командой, которые возвращаются на сакэдельню из отпуска и приступают к изготовлению сакэ. Первым делом они промывают кипятком кадки, чаны и прочую сакэдельческую утварь и выставляют ее сушиться на солнышко. Из всех помещений сакэдельни сначала дезинфицируется солодильня. Для этой цели используют формалин, поэтому вся эта операция протекает буквально со

слезами на глазах. Затем всю солодильню промывают пергидролем и прогревают до температуры не менее 30 °С, готовясь к приему пропаренного риса.

Все это наглядно свидетельствует о том, что на сакэдельнях незримо присутствуют тени незабытых предков и профессионалы стараются чтить традиции сакэделия. Однако обычные любители с не меньшим энтузиазмом поддерживают традиции сакэпития, которые проявляются во всех сферах жизни японцев. Вообще-то, любителей сакэ можно называть более привычным для нас словом — «левые». И тут никакой ошибки не будет. Вот те раз, сразу подумают некоторые. Оказывается и японские сторонники левых идей не дураки выпить! Прямо как у нас… Так-то это так, наверное, но когда монах-доминиканец Томмазо Кампанелла, сидя в тюрьме, закладывал основы будущего левого движения в своем бессмертном сочинении «Город солнца», жители города восходящего солнца, Эдо, стали называть «левыми» самураев, больших любителей выпить. В ту далекую эпоху самураи, в силу специфики своего бытия, держали чашечку с сакэ в левой руке, оставляя правую свободной, чтобы она в любую минуту могла выхватить меч.

Дальнейшая стабилизация политической жизни в стране и наведение сегунами Токугава твердого порядка освободили правую руку «левых» от постоянного напряжения. И они наконец-то смогли принять участие в соревнованиях типа «кто кого перепьет». Ведь там приходилось пить не из чашечек, а из больших чаш, которые намного удобнее держать именно двумя руками. Вообще-то такие соревнования проводились еще в эпоху Хэйан, но настоящий их расцвет наступил во времена Эдо. Спасибо клану Токугава за это! Например, в 1815 г. в Сэндзю в «перепитии» приняло участие более 100 человек, а победитель выпил 13,5 л сакэ. Это и не так много, если учитывать, что официальный рекорд в истории таких соревнований принадлежит Коия Рихэ из Сибакути, который в 1817 г. выпил 6 чаш емкостью 5,5 л (всего — 33л). Традиция подобных соревнований не забыта и в настоящее время. Так, в префектуре Коти, известной своими выпивохами, ежегодно в апреле месяце проводятся соревнования по осушению чаши с сакэ, суть которых сводится к тому, кто быстрее выпьет до дна чашу. Для мужчин емкость чаши составляет 1,8 л, а для женщин — 0,9 л. В 1997 г. победитель решил эту задачу за 12,3 сек, а победительница — 13,5 сек. Да, есть женщины в японских префектурах!

Жители провинции Тоса (так называли раньше преф. Коти) издавна любили и умели крепко выпить (влияет ли так наследственность или там такие местные особенности, пока не

выяснено). Как-то даймё этой провинции в последние годы токугавского сёгуната Ямаути Ёдо после удачной охоты на китов в заливе Урадо решил угостить всех участников. Он попросил не стесняться и сделать шаг вперед тех, кому по силам бутыль сакэ (1,8 л). Однако все остались стоять на месте. «Что, никто так много не может выпить?», — удивился даймё. Но оказалось, что так мало никто из них не пьет. Если уж пить, то — две или три. А что с одной мараться!? Вот такие они, мужчины из Тоса Кстати, прежде чем начать соревнование в «перепитии» (все может случиться), уточните, откуда родом ваш соперник. Эго поможет вам сэкономить деньги.

Еще одним подтверждением того, что далекие предки не забыты и их традиции чтутся до сих пор, является японская брачная церемония и все, что ей предшествует. Многие японские девушки мечтают стать «июньской невестой», так как она, несомненно, будет счастливой. Июнь в Японии совпадает с дождливым периодом, но, несмотря на плохую погоду, в этом месяце много свадеб. Это объясняется тем, что июнь считается месяцем римской богини Юноны, покровительницы брака. А благосклонность супруги Юпитера кое-что да значит! Важный шаг на пути к свадьбе — помолвка. Правда, ничего особенного с точки зрения организации она не представляет. Юноша с близкими родственниками приносят в дом девушки сакэ, все вместе выпивают, подливая друг другу, и договариваются о свадьбе. Как говорится, честным пирком да за свадебку. Неотъемлемая часть брачной церемонии, ее апогей — троекратный обмен чашечками с сакэ, который представляет собой своеобразный брачный обет между молодыми. Интересно, а помнит ли кто-нибудь из вас вкус своего обета?

Если дословно перевести японское выражение «сан сан кудо», означающее троекратный обмен чашечками сакэ, то получится «три три девять раз». Одна из троек может означать троекратный обмен чашечками. Ну, это более менее понятно. А вот вторая тройка и тем более девятка-то — откуда они взялись, не совсем ясно. Для тех, кто не прочь на собственной свадьбе использовать достижения народного творчества наших японских соседей, хотелось бы остановиться поподробнее на этих самых «три три девять раз». Итак, методика этой церемонии сводится к следующему.

1. Подготавливаются три чашечки сакэ (маленькая, средняя и большая).

2. Сначала пьют из маленькой чашечки. Первой начинает новобрачная, отпивает из нее три глотка (три раза) и передает новобрачному.

3. Новобрачный опять же в три глотка допивает сакэ, оставшееся в маленькой чашечке.

4. Новобрачная и новобрачный аналогичным образом пьют из средней чашечки.

5. Новобрачная и новобрачный аналогичным образом пьют из большой чашечки. И только теперь их по-настоящему можно считать мужем и женой. Традиции!

В сумме каждый из новобрачных отпивает девять глотков (девять раз), поэтому для полной ясности эту церемонию, наверное, следует переводить не «три три девять раз», а как «три (чашечки), три (передачи чашечек), девять (глотков)». И никаких тогда вопросов! Здесь хотелось бы подчеркнуть вот что еще. Новобрачная во время брачной церемонии, как правило, волнуется (день-то какой!), и ей явно не до сакэ, поэтому она чисто символически лишь пригубляет сакэ, а в чашечках ведь ничего не должно оставаться, а не то и беду можно накликать. Чтобы этого не произошло, новобрачный должен поработать и за себя, и за свою «половину». С учетом того, что чашечки могут быть даже очень вместительными, можно представить, с каким трудом приходится новобрачному поддерживать дух предков (а если он к тому же непьющий!?). Эта церемония как бы говорит, что в совместной жизни женщина будет делать сколько может, а мужчина — сколько надо. Другими словами, от женщины — по возможности, от мужчины — по потребности.

В Японии к тройкам и девяткам всегда относились очень уважительно, считая их счастливыми числами. Об этом наглядно свидетельствует праздник хризантем, пришедший в Японию из Китая в эпоху Хэйан. Он проводится в девятый день девятого месяца по лунному календарю. В этот день совпадают две девятки, и он считается счастливым. Хризантема снижает кровяное давление, улучшает кровообращение и, если верить далеким предкам, обладает действием «вечной юности». Так ли это на самом деле — науке неизвестно, но раз в год, наверное, не будет лишним на всякий случай бросить лепестки хризантемы в чашечку сакэ и осушить ее, пожелав себе если не «вечной юности», то хотя бы повседневного здоровья. Кстати, древние советуют с праздника хризантем сакэ пить подогретым (ведь на носу осенне-зимний период), а вот в третий день третьего месяца (опять сплошные тройки), в праздник кукол, надо попить персиковое сакэ, которое наполнит вас жизненной энергией, и возвращаться опять к холодному сакэ (за окном стало уже довольно тепло).

Говоря о месте сакэ в культурном наследии Японии, хотелось бы обратить внимание вот на что еще. В нашем лексиконе как-то

незаметно, само собой, утвердилось довольно много японских слов. Сейчас, наверное, любой на вопрос в телеигре «Как стать миллионером», что такое икебана, сразу ответит и без подсказки зрителей — искусство установки цветов в вазах или на особых подставках; а карате — искусство самозащиты (в основном голыми руками) школы Рюкю; ну а кендо (сделав, может быть, звонок другу) — искусство фехтования на мечах. И они будут правы, но отчасти. Японцы вкладывают в эти выражения прежде всего не прикладной (а на него-то и делают основной упор любители всего японского), а философско-этический смысл. По сути своей икебана (или кадо) — путь цветка; кендо — путь меча; карате (каратедо) — путь пустой руки. А есть еще и тядо — путь чая, дзюдо — гибкий путь и т. д. Несмотря на очевидные внешние различия, все эти пути ведут к одной цели — духовному совершенствованию человека, сбалансированности (если угодно — гармонии) его внутреннего мира и окружающей среды. Ведь не для того же, действительно, положил свою жизнь Сэн Рикю, чтобы научить Ода Нобунага и Тоётоми Хидэёси, как правильно заваривать чай и расставлять чашки на столе!?

В этой связи вполне естественным представляется существование и пути сакэ (сюдо), на который мог встать человек, предпочитающий сакэ цветам и тяжелым физическим нагрузкам, в поисках равновесного состояния с бренным миром, не теряя при этом равновесия в прямом смысле этого слова. Уже на закате эпохи Муромати имелось несколько школ сюдо, проповедовавших духовное единение людей посредством сакэ. Это были своеобразные правила, строго регламентирующие поведение людей во время… скажем так, банкетов, способы наливания и распития сакэ, расставления закуски и т. д. (не находите ничего общего с чайной церемонией и икэбаной?). Многие из этих неписанных правил сохранились и в нынешней жизни японцев. Осознанно или нет, но они, следуя путем сакэ, не наливают его сами себе, не говорят тостов (в нашем понимании смысла этого слова) и держат чашечку в руке, когда ее заполняют сакэ. Если и вам случится как-нибудь идти по пути сакэ вместе с японцем, помните, что он будет внимательно следить за наполненностью вашего бокала и будет очень рад, если вы, в свою очередь, обратите наконец-то внимание на то, что его бокал давно пуст.

Если есть правила, их надо соблюдать. Тогда будет хорошо и тебе лично, и окружающим тебя людям, да и сакэ покажется вкуснее (а что еще надо!). Например, вот как действовало правило «круговой чаши». Во главе «стола», но на полу (стулья почему-то с большим трудом приживались в японском быту) садился хозяин дома. Перед ним в два ряда (друг против друга)

рассаживались тоже на полу гости. Перед каждым ставился столик с закусками. В чашу (не чашечку!) диаметром до 30 см наливалось сакэ. Хозяин отпивал из чаши и передавал ее гостю справа от себя. Тот, отпив из нее, передавал гостю напротив и т. д. Когда эта разминка заканчивалась, приступали к главной части банкета. Хозяин наливал каждому гостю сакэ уже не в чашу, а в чашечку. Гость выпивал сакэ до дна, возвращал наполненную чашечку, и уже хозяин осушал ее. И так с каждым гостем! Представьте себе, как тяжко приходилось хозяину, когда гостей было много. Поэтому существовал специальный помощник, который подхватывал чашечку из ослабевшей руки хозяина и продолжал вместо него угощаться с гостями (кстати, помощник присутствует и в такой чисто японской церемонии, как харакири; и помогает он хозяину уже по-серьезному: отрубает ему голову после харакири). Затем начинались песни и танцы, гости пили уже друг с другом (до дна!), обмениваясь чашечкой с сакэ. Человек брал предложенную партнером чашечку и, сказав «онагарэ тё'дай» (разрешите выпить из вашей чашечки), выпивал сакэ. Затем он наливал сакэ в ту же чашечку и предлагал партнеру. И все повторялось с начала…

Этот не совсем гигиеничный (на взгляд европейцев) обычай возник из чувства духовной солидарности японцев. В глубокой древности совместное распитие сакэ с подливанием друг другу означало ни много ни мало — обмен душ. Как правило, сакэ пили из одного кувшина или из одной чашечки. Пьющие, делясь одной емкостью, создавали особые родственные связи между собой. И сейчас соблюдение этого обычая подчеркивает торжественность момента. Возьмите хоть брачную церемонию, когда новобрачные пригубляют из одной чашечки, хоть посвящение в семью якудза нового члена, когда из одной чашечки пьют «сынок» и «папаша». Подобный обмен душами абсолютно не понятен иностранцам.

По их мнению, все это — сплошная антисанитария и ничего больше. Действительно, восток — дело тонкое! Правда, и среди японцев все реже можно услышать «онагарэ тёдай». Особенно это относится к молодежи, которая больше налегает не на духовную солидарность, а на пиво, а обмен кружечкой пива — это не обмен чашечкой и не каждому по силам.

Особыми приверженцами пути сакэ были самураи, которые в пылу буйных оргий частенько выходили за рамки, забывая об истинной цели пути, на который они встали. И как результат такой забывчивости на следующий день они имели учащенное сердцебиение, позывы к рвоте, боль в голове и прочие признаки тяжелого похмелья. Вот для таких «путников» была издана книга под названием «Правила пития сакэ для самураев» («Буси но

сакэномихо»). Вряд ли автор этой книги догадывался, что основная причина всех этих мучений лучших сынов самурайского сословия — ацетальдегид, токсичный продукт разложения спирта, попавшего в организм человека, содержащимся в печени ферментом под названием алкогольдегидрогеназа (кстати, многие специалисты объясняют пониженную, по их мнению, переносимость алкоголя японцами недостаточностью еще одного фермента — альдегиддегидрогеназы, который превращает ацетальдегид в ацетат). Тем не менее, следующие его рекомендации по уменьшению возможной тяжести похмелья представляются актуальными и в наши дни.

1. Пить надо, распрямив спину и приняв правильную осанку.

2. Для устранения остаточных признаков опьянения нужно расслабиться, успокоиться, выпрямить спину и спеть длинную песню.

3. До, во время и после принятия сакэ необходимо есть сладкое (здесь подойдет и «сируко» — сладкий суп из красной фасоли с рисовыми клецками, и сладкое сакэ, и конфеты-тянучки).

И что интересно. Все эти рекомендации подтверждаются современной медициной; правильная осанка и длинная песня увеличивают поступление в организм кислорода, что ускоряет окисление спирта, а прием сладкого восстанавливает содержание в крови сахара, снижающееся за счет спирта. Как видите, путь сакэ сопряжен с определенными трудностями и не каждый сможет его осилить. Не беда! Имеется масса других путей, по которым может отправиться ищущая натура. Только выбери — и вперед! В конце концов, помимо кадо, дзюдо, кэндо есть ведь и ходо — путь пешехода (тротуар), по которому идут все. Тех же, кто по медицинским показаниям или по настойчивым, переходящим в плач и угрозы, пожеланиям жены вынужден будет отправиться по новому для себя пути чая (ведь тоже, как-никак, тонизирующий напиток, который разливается по чашкам), хотелось бы несколько ввести в курс дела.

Основу чаеводства и чаепития в Японии заложил монах Сайте (766–822), выдающаяся личность в истории и культуре Японии. Возвратившись из тайского Китая, он создал секту эзотерического буддизма «Тэндай». Помимо сутр священной горы Тэндай (по-китайски — Тянтай), он в 805 г. привез из Китая и семена чайных кустов, которые сам и начал выращивать. Не исключено, что это были семена с чайных плантаций на склоне горы Тэндай. Тогда получается, что он засеял на японской земле не только семена китайского учения «Тэндай», но и частицы самой этой горы. Так или иначе, но уже в эпоху Хэйан чай получил довольно широкое

распространение и как целебный напиток, и как средство устранения сонливости. В начале эпохи Камакура в дзэнских монастырях Японии по примеру китайской братии стали заваривать чай в порошке. Очищенные листья чая истирали в порошок в ручной мельнице, порошок насыпали в чашку в виде пиалы, заливали кипятком, «чайный кипяток» («та но ю» — именно так по-японски называется чайная церемония) взбивали бамбуковой кисточкой, похожей на помазок для бритья, и пили вспененный чай. В процессе монастырского чаепития и был заложен фундамент «пути чая» («тядо») — пути духовного совершенствования и самоосознания.

Первые наработки в реформировании и систематизации «щдо» приписывают дзэнскому монаху Мурата Дзюко, обучавшему премудростям чайной церемонии восьмого сегуна Асикага — Ёсимаса. Мурата Сэнсэй провозгласил принцип «вабита» — скромной уединенности чаепития. Такой подход очень понравился сегуну и с его «подачи» начал распространяться по стране. Таким образом идеология дзэн, столь характерная для исполненных черной тушью картин «суйбокуга» и садов камней, проникла и в мир чая. Продолжил работу в этом направлении Такэно Дзёо, а уже придал законченную форму чайной церемонии в стиле уединенности и скромности незабвенный Сэн Рикю. Он установил методологию проведения чайной церемонии, правила для легкой закуски, подаваемой перед церемонией, и живых цветов, олицетворяющих в чайной комнате красоту природы, требования к квалификации знатоков чайной церемонии и другие нормы ее формализации.

Сэн Рикю родился в семье богатого купца из города Сакаи, недалеко от Киото. В бурные годы враждующих провинций этим городом владели и Ода Нобунага и Тоётоми Хидэёси. Сэн служил и тому, и другому. Особые отношения у него сложились с Хидэёси, больше походившие на отношения между учителем чайной церемонии и его учеником, а не господина и вассала. Сэн Рикю призывал к простоте чайной церемонии без всяких излишеств как в посуде, так и украшениях. Для него церемония была не самоцелью (собраться, мол, попить чайку, посплетничать, убить время и — по домам), а средством совершенствования внутреннего духовного мира и достижения гармонии с природой. На определенном этапе это стало явно противоречить воззрениям Хидэёси (один его золотой чайный павильон чего стоит!). Более того, пользуясь близостью к объединителю Японии, Сэн вышел за рамки философско-этических поисков, став активно участвовать в политической жизни страны (попытки примирить враждовавшие кланы Симадзу и Отомо и склонить на сторону Хидэёси крупного

купца Симаи Сосицу их Хаката). К тому же стремление Хидэёси к роскоши все усиливалось. Сэн Рикю, поборник скромности, уже не мог выносить прихотей ученика, который в помыслах своих уже был властителем Кореи, да что там Кореи — всего минского Китая! В конце концов, ученику так надоел учитель со всей своей скромностью, что Хидэёси приказал Сэну совершить сэппуку, иначе говоря — харакири. И приказ, как водится в Японии, был выполнен… Да, куда только не заведет путь чая в поисках истины! Дело Сэн Рикю продолжили его ученики, создав разные школы пути чая, которые не потеряли своей привлекательности и в наши дни.

Кстати, и Ода Нобунага и Тоётоми Хидэёси любили крепко выпить как чаю, так и сакэ. А это лишний раз доказывает полное отсутствие антагонистических противоречий между путями сакэ и чая. Их можно прекрасно совмещать! Например, по выходным в кругу семьи искать истину на пути чая, а по суровым будням, как только выдается свободная минута, отправляться вместе с друзьями по пути сакэ в поисках духовного совершенства.